GIOVANNI NELLI

Il Re dei Cuochi

TRATTATO
DI
GASTRONOMIA UNIVERSALE

Specialità Regionali

con numerose ricette per la Cucina Napoletana

Piatti vegetariani per convalescenti e per bambini

1932
LUIGI PATUZZI
MILANO

3931
2p

IL RE DEI CUOCHI

GIOVANNI NELLI

IL

RE DEI CUOCHI

TRATTATO

DI

GASTRONOMIA UNIVERSALE

Contenente

le migliori ricette per la preparazione di ogni sorta di vivande - dalla cucina casalinga per le mense modeste e per turisti - alla cucina di lusso per le mense ricche, grandi Ristoranti ed Alberghi di primo ordine - Piatti vegetariani, per convalescenti e per bambini

SPECIALITÀ REGIONALI

con numerose ricette della CUCINA NAPOLETANA ricavate dal Trattato del CAV. IPPOLITO CAVALCANTI

Norme per la pasticceria moderna e per la gelateria

Nozioni sulle proprietà igieniche degli alimenti

CORREDATO DA 350 INCISIONI

20° EDIZIONE CON AGGIUNTE DI ANGELO MARINONI

MILANO

LUIGI PATUZZI

1932

2.

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

:: Tipografia della Casa Edifrice ::

Printed in Italy

VOCABOLARIO

DE' TERMINI TECNICI E DI ALCUNE PAROLE MENO COMUNI ADOPERATE NEL CORSO DELL'OPERA

Abbrustiare. Dicesi dei volatili che dopo spennati si ripongono alla fiamma per torre loro la peluria rimasta.

Accosciare. Ravvicinare al corpo le ali e le coscie dei volatili, od anche dei quadrupedi, mediante filo od asticciuoli allo scopo di dar loro bella forma.

Acetosa. Erbaggio d'un sapore piuttosto acido. - *Erba brusca*.

Albume. Il bianco dell'uovo.

Alice. Acciuga - Anchioda.

Ammollare o **Ammollire.** Bagnare con brodo, acqua od altro.

Animelle. Una delle parti del corpo dell'animale, bianca, e di sostanza molle e spugnosa, che è un mangiare delicato. In dial. mil. – *Laccett.* Nei vitelli chiamasi anche lo stomachino. *Animelle* di pesce o latte di pesce è quello che hanno i pesci lattei cioè i pesci maschi in fregola.

Appianare. Battere la carne per renderla sottile, oppure stendere la pasta col matterello.

Arnione o **Arnioni.** Parte carnosa dell'animale, dura e massiccia, che serve ad espurgar le vene dalla sierosità ed ha il suo seggio nelle reni. Volgarmente detti *Rognoni*.

Arrossare. Soffriggere con burro legumi od altro, finchè acquistino colore.

Aspic. Gelatina di grasso in cui si avvolge il filetto di pollame, di selvaggina od altro.

Asticciuole. Sonvi le asticciuole per la cucina, fatte di ferro o di legno, e quelle per il servizio della tavola, in argento. Servono a conservare una bella forma alle vivande e a tenerle in posto quando si abbiano a cuocere allo spiedo.

Bagno-maria. Cuocere a *bagno-maria* significa mettere il piatto o il vaso che si vuol riscaldare o cuocere in un altro vaso posto sul fuoco e riempito d'acqua bollente (Vedi *Utensili di cucina)*.

Battuto. Tritume.

Bianchire. In termine di cucina significa dare un sobboglio alle carni o agli erbaggi: - in termine di credenza significa far bollire o immergere nell'acqua bollente le frutta onde toglier ad esse una parte d'acredine o facilitarne la pulitura.

Bianco-mangiare. - *(Blanc-manger)*. Manicaretto che ha per base una gelatina animale combinata con un'emulsione di mandorle dolci.

Bicchiere. Misura equivalente ad un quinto di litro.

Bislessare. Bollire alquanto.

Bruciacchiare. (Vedi *Abbrustiare*).

Brùlè. Zucchero abbruciato che serve a colorire i brodi.

Carbonata. Nome dato alle carni che si mettono alla graticola.

Cavolo. In dialetto milanese *Verz*, dialetto piemontese *Còi*.

Cavolfiore o **cavolo romano.** Broccoli.

Cavolo, cappuccio. Gambugio. In dialetto milanese *Gambus*, in genovese *Garbúai*.

Cesellare. Far leggieri tagli obliqui sulla superficie della carne o del pesce che si vuol graticolare.

Cesto. Gambo o grumolo - Dicesi un cesto di lattuga, un cesto d'indivia, ecc.

Cetriuolo o **Citriuolo.** In dialetto milanese *Cocúmer*.

Chiarificare. Si dice d'un liquido qualunque che si passa e si depura mediante distillazione od anche semplicemente con uovo e carne trita.

Civaje. Legumi.

Consumato. Brodo sostanzioso o ristretto, dai francesi detto *Consommé*.

Cotenna. Cotica. Dialetto milanese *Codega*.

Cozione. Tempo che impiega una vivanda a cuocere; s'intende pure il brodo o il liquido in cui si fanno cuocere le vivande, e la sostanza che rimane dopo la cottura.

Crogiolare. Cuocere lentamente.

Crostini. Fette di pane fritte con burro od anche soltanto abbrustolite.

Crostone. Accrescitivo di crostino.

Culinare. Dal latino *culina*, cucina; - arte culinare o del cuciniere.

Dessert. L'ultimo servizio d'un pranzo unicamente composto di frutta, formaggio, composte, confetture, pasticcierie, dolci, vini forestieri e liquori.

Digrassare. Togliere il grasso al brodo, salsa od altro.

Diliscare. Levare le reste dai pesci.

Diluire. Stemperare con liquido; allungare con acqua il brodo, le salse, ecc.

Disossare. Togliere le ossa dalla carne, dalla selvaggina, ridonandovi la primitiva forma.

Edulcorare. Aggiungere zucchero o sciroppo ad una vivanda o bevanda qualsiasi.

Entrèe. Vocabolo francese dato alle vivande che si servono immediatamente dopo la minestra o la zuppa od anche contemporaneamente al lesso e all'antipasto.

Entrements. Gli entrements sono di due categorie: di legumi o dolci, e si servono ordinariamente, i primi avanti l'arrosto, i dolci dopo, e talora anche contemporaneamente. (Vedi *Servizio della tavola*).

Erbe fine. Sotto l'indicazione di erbe fine si intendono: il lauro, il basilico, il timo, il cerfoglio, la maggiorana, ecc.

Falda. Fetta di carne o d'altro.

Farcito o **Farcia.** Ripieno - Battuto.

Filetto. Nei quadrupedi il filetto è la parte carnosa che si stende lungo il dorso e la spalla; nel pollame è tutta la parte bianca; nelle pernici, ne' fagiani è la parte dello stomaco. Il piccolo *filetto* o *filetto gentile* è quello che nei quadrupedi si toglie dalla parte della coscia stendendosi sino alle coste; nei pesci è tutta la carne che si può togliere senza spine e senza pelle; nei pesci grossi chiamasi *filetto* la carne tagliata a falde più o meno grandi.

Filtrare. Significa far passare un liquido mediante un foglio di carta senza colla, disposto a foggia d'imbuto (dial. mil. *pedriœu*) la cui estremità si colloca nell'imboccatura della bottiglia che deve ricevere il liquido.

Fondo. Cozione ridotta a consistenza di sugo.

Glaçe. Sugo condensato.

Glassare. Ridurre una salsa od il sugo delle vivande alla maggiore densità; ed anche spargere col pennello il sugo sulle carni arrostite; in termine di pasticcieria significa cristallizzare con zucchero i frutti e la pasticcieria.

Granelli. Testicoli d'animale da macello.

Graticolare. Friggere alla graticola.

Gratinare. Far indurire al fuoco le vivande sicchè vi si formi una specie di crosta avente il colore di pane ben cotto. Italianamente si direbbe *crostare*.

Grillettare. Quel rumore che fanno le sostanze posto a fuoco quando cominciano a sobbollire.

Guernire o **Guarnire** una vivivanda, significa attorniarla di una guernitura: dicesi anche dindo guernito, pollo guernito, quando questi sono riempiti d'un battuto di marroni, tartufi, ecc.

Hors-d'œuvre. Piattini che si servono prima degli *entrées*, e qualche volta contemporaneamente. I più comuni sono: sardine, carciofi, burro, legumi, conserve acide, salumi, ecc.

Imbianchire. (Vedi *Bianchire*).

Imbrigliare. (Vedi *Accosciare*).

Infarinare od anche **Impanare.** Avvolgere nella farina o nel pane grattugiato ciò che si vuol far friggere.

Infrollire. Si dice della carne che si fa divenire tenera conservandola alcuni giorni in un luogo fresco o battendola fortemente al momento di metterla a cuocere.

Lamponi. Dial. mil. *Fambrós*.

Lardellare. Attorniare, o meglio infiggere pezzetti di lardo nella carne mediante il lardatoio.

Lardello o **Lardellino.** Piccolo pezzo di lardo od anche d'acciuga od altro che serve a lardellare.

Lavorare. Dicesi d'una salsa che bisogna ridurre tramenandola continuamente; - della pasta che convien rendere morbida, o delle sostanze che si vogliano ottenere allo stato di neve, di sciroppo e di gelati.

Macerare o **Marinare.** Porre in fusione carne, pesci, legumi.

Manicaretto. Vocabolo generico che indica pietanza gustosa.

Manteccare. Lavorare una vivanda finchè acquisti una morbidezza simile ad una pomata; lo si dice pel risotto alla milanese, pei gelati, ecc.

Mazzetto. Prezzemolo, cipolle, carote e sedano, il tutto legato assieme.

Mazzetto guernito. Chiamasi mazzetto guernito *(bocquet garni)* quello in cui al prezzemolo e alla cipolla vi sono unite erbe fine (Vedi *Erbe fine*).

Mènu. Composizione del pasto; nota o lista dei piatti che devono essere serviti e che si distribuisce ai commensali.

Navoni. Specie di rape lunghe e sottili, edule.

Osmazoma. Profumo, l'essenza delle carni.

Panare. (Vedi *Infarinare*).

Passare. Far rinvenire sul fuoco, con burro od altro condito, carni o legumi.

Piatti montati. Designansi così quelle vivande cui si dà l'aspetto di piramide, d'edificio, di chioschi od altro.

Pinnè. Alette natatorie dei pesci.

Purée. Essenza o succo di legumi cotti, di cibi preparati con carni di selvaggina, di pollame, ecc., passati allo staccio.

Quenelles. Pallottoline fatte di carne trita e pesta con altre sostanze.

Relevè. Piatto che si mette in tavola al posto della minestra.

Riposare. Dicesi d'un liquido che si lascia riposare affinchè si chiarifichi lasciando cadere al fondo le sostanze eterogenee.

Rosolare. Dicesi delle carni che si fanno cuocere finchè abbiano acquistato un bel colore.

Saltare. Far saltare nella casseruola o nella padella fettoline di carne od altro affine di ottenere presto la cottura.

Scalogno. Aglio di Spagna (Vedi pag. 33).

Scalopini. Fette sottili di carne tenera, tagliata a piacimento, battuta e spianata.

Schidione. Spiedo - Girarrosto.

Scottare. Immergere per qualche minuto nell'acqua bollente.

Sedano. Sinonimo di appio. Dialetto milanese *seller*.

Serpentaria. Estragone.

Servizio. Dicesi dell'ordine e delle specie de' piatti che si servono o si levano contemporaneamente.

Sfalda. Sfaldella (Vedi *Falda*).

Sobbollire. Bollire a lento fuoco.

Soffriggere. Friggere a rilento.

Spicchio. Una delle particelle che compongono il bulbo delle cipolle, dell'aglio e simili. Spicchio di petto dicesi anche al mezzo del petto degli animali macellati.

Stufato. Cuocere alla bragia, alla stufaiuola, in un vaso cioè chiuso ermeticamente, che dicesi anche stracuocere a vapore.

Stiacciare. (Vedi *Appianare*).

Sudare. *Far sudare carni, legumi, frutti*, significa far loro provare un calore appena sufficiente perchè ne esca l'umidità.

Tagliere. Tavola di legno su cui si taglia la carne.

Tigliosa. Carne tigliosa o filamentosa, in dial. mil. *slegnida*.

Timballo. Forma di rame a foggia di casseruola.

Torrefare. Abbrustolire il caffè od altro.

Tuorlo. Rosso d'uova.

Uova affogate. Uova gettate nell'acqua bollente o in altro liquido, rompendone contemporaneamente il guscio.

Ventresca. Quel lardo venoso e carnoso che si trae dalla pancia del porco. Dial. mil. *panscétta*.

Verde di cottura. Non abbastanza cotto.

Zucchero abbruciato. (Vedi *Brûlé*).

PARTE PRIMA

Nozioni sulle proprietà igieniche degli alimenti

LA CUCINA CASALINGA

Piatti speciali regionali, vegetariani per convalescenti e per bambini

Dell'alimentazione normale.

La quantità di alimenti veramente normale che deve avere l'uomo giornalmente a riparo delle sue perdite, sta di mezzo, ben si comprende, fra l'insufficienza da una parte, e l'eccesso od esuberanza dall'altra. Ma il difficile è stabilire il punto preciso dove comincia l'una e termina l'altra, in forza delle differenze individuali riguardo all'età, al sesso, al temperamento, alla costituzione debole o vigorosa ed allo stato di salute fisica e morale. L'uomo è conformato per modo che abbisogna di una alimentazione mista, vale a dire fatta con sostanze vegetali ed animali avvicendate più o meno fra loro. Quantunque poi tanto gli alimenti vegetali che gli animali esclusivamente presi possono a rigore bastare all'esistenza, contenendo sì gli uni che gli altri principî azotati e principî non azotati, questi però essendo meno abbondanti negli alimenti vegetali, i cibi animali, che ne contengono assai più, intervengono sempre favorevolmente nel regime alimentare dell'uomo, permettendo di diminuire la massa di nutrimento che gli è necessaria. D'altronde un'alimentazione esclusivamente vegetale riescirebbe troppo debilitante e rilassante; una alimentazione del tutto animale sarebbe di soverchio eccitante e riscaldante.

Fu detto che l'uomo deve chiedere la propria alimentazione con misura dai due regni di natura; il solo cibo adunque si comporrà:

1° di sostanze animali azotate, quali carne da macello, uova, pollame, selvaggina, pesci, formaggio, con o senza erbaggi freschi; o delle sostanze vegetali molto azotate, fave, fagiuoli, piselli, lenti, ecc.;

2° di sostanze fecolenti, quali farina o paste, pane, riso, patate, castagne, ecc , o di materie gommose e gelatinose; gomme, gelatine e lichen sotto la forma di gelati, *bianco-mangiare*, ecc., o di materie zuccherate, quali frutti cotti o crudi, confettati, candidi od altri composti melati;

3° di materie grasse aromatiche e saline che costituiscono il condimento necessario alla buona digestione dei cibi: burro, grasso od olio con sale e droghe in piccola dose; o dello zucchero che forma sovente il solo condimento d'un cibo e rimpiazza il sale e le droghe;

4° finalmente, a titolo di bevanda indispensabile, acqua potabile o meglio vino, birra, caffè, thè, ecc.

Le molte esperienze fatte da' chimici c'insegnano quale sia il quantitativo dell'alimento necessario all'uomo, e quali specie gli convengano per essere convenientemente nutrito. Senza perdere di vista che le dosi delle razioni alimentari devono essere appropriate ai diversi temperamenti, alle abitudini sedentarie o meno, i più diligenti osservatori si accordano nello stabilire che un uomo sano, di media statura, facente un moderato esercizio di corpo consuma un dì per l'altro grammi 480 di carne, 385 di pane o di qualche altro alimento vegetale e grammi 480 di una qualsiasi bevanda fermentata.

Ad un uomo adulto conducente vita sedentaria occorreranno gr. 480 di alimento solido e grammi 1082 di alimento liquido; invece ad un uomo adulto conducente vita attiva abbisogneranno giornalmente gr. 1052 di alimento solido e grammi 2104 di alimento liquido, osservando però che questo limite sarebbe il massimo.

Tutti gli igienisti citano nei loro trattati la storia del veneziano Cornaro, morto a cent'anni d'età, il quale arrivato sui quaranta, e veduto che cogli eccessi del mangiare e del bere si andava logorando la salute e la vita, fece proposito tale di temperanza che da quell'epoca non si nutrì più giornalmente che con grammi 360,708 di alimenti solidi, sani e sostanziosi, e grammi 541,062 di vino e così continuò a vivere per altri sessant'anni.

Non occorre far notare che la scienza non designa come nutrimento sano e sostanzioso che i cibi preparati con diligenza, ma alla casalinga, non i ricercati ed artefatti, non aventi altro scopo, secondo l'espressione di un distinto fisiologico, che di adulare il capriccio, stimolare i palati affievoliti e ristorare gli stomachi valetudinari.

Tuttavia si può levarsi leggieri di corpo e di mente da un pranzo imbandito di venti vivande, così come si può fare indigestione col desinare modesto dell'operaio. Vale assai meglio mangiare pochissimo di molti cibi, che molto di un solo. — La varietà dei cibi è una delle regole più elementari per ben digerire.

Composizione e decomposizione degli alimenti.

I nostri alimenti sono in parte *albuminoidi, grassi* e *amidacei*. Albuminoidi sono l'albumina animale e vegetale. La fibrina del pari animale e vegetale, la caseina similmente animale e vegetale, la gelatina, l'ematosina (parte rossa del sangue), la legumina. Le sostanze albuminoidi entrano nello stomaco già coagulate e vi trovano degli acidi pronti a scioglierle durante la digestione, poi una sostanza dell'ordine dei fermenti, detta *pepsina*, la quale ha la singolare proprietà di renderle solubili ed assimilabili, e disporle quindi ad entrare nell'organismo senz'altra modificazione ed ivi far parte dei nostri tessuti.

Alimenti grassi sono gli olii e le sostanze grasse fornite dagli animali e dalle piante.

Le sostanze amidacee non contenenti azoto, sono le diverse specie di zuccheri, l'amido, la gomma, la desterina, certi sughi vegetali, il legnoso e simili.

Le materie amidacee o fecolenti dell'alimentazione assorbite allo stato di zucchero (glucosi) e le materie grasse assorbite in natura, circolano per qualche tempo col sangue e finiscono per iscomparire; tale scomparsa è un fenomeno d'ossidazione, che si collega all'introduzione incessante dell'ossigeno per la via dei polmoni, ed è la principale sorgente del calore animale, motivo per cui queste sostanze vennero denominate alimenti respiratorii.

Secondo i più diligenti studi, l'uomo esala in ventiquattro ore gr. 250 di carbonio; le sue deiezioni in ventiquattr'ore contengono altri 60 grammi di carbonio e 20 grammi di azoto E' adunque evidente che per provvedere ai bisogni della respirazione e per supplire alle altre perdite si richiedono 310 grammi di carbonio e 20 grammi di azoto, corrispondenti a 130 grammi di materie azotate, al giorno. E la reazione quotidiana di 1000 grammi di pane e di 285 grammi di carne (senz'ossa) fornisce appunto 130 grammi di materie azotate, ossia 20 grammi di azoto e grammi 331,46 di carbonio, rispondenti ai bisogni quotidiani dell'uomo.

Siccome però scopo precipuo del *Re dei Cuochi* non è di prevedere soltanto al bisogno impellente della nutrizione, ma anche di rendere l'alimentazione più gradevole e salubre, così, nel mentre ci riserviamo di discorrere partitamente dei singoli alimenti quando tratteremo del modo di cucinarli, ci limitiamo ora ad offrire un cenno sulle proprietà e sulla maggiore o minore digestibilità degli alimenti più comuni.

Del potere nutritivo e della digestibilità de' diversi alimenti.

Non è ciò che si mangia che nutrisce, ma ciò che si digerisce.
Vecchio adagio.

La qualità di un alimento si misura dalla sua provenienza, se cioè dal regno animale o vegetale, e dalla preparazione che ha subíto. Giusta il parere unanime de' chimici, la sostanza analoga al *latte* sarebbe l'alimento più perfetto; esso è cibo e bevanda e ben può dirsi il prototipo degli alimenti. Dopo il *latte*, le *carni macellate* e le *uova* sono considerate come gli alimenti più importanti e più nutrienti.

Degli alimenti e base fecolenta.

Il *glutine puro*, che si incontra in quasi tutti i cereali, è la materia nutriente per eccellenza, giacchè per molte delle sue proprietà corrisponde alle sostanze animali.

Fra le sostanze farinacee o fecolenti, la semola e le paste, quali tagliatelle, maccheroni, lasagne, quando siano ben cotti, occupano il primo posto nell'alimentazione salubre, racchiudendo questi prodotti il 17 per cento di sostanza azotata, quasi quanto la carne di bue senza ossa, ed ognuno sa che gli alimenti contenenti una maggior quantità di azoto sono i più nutrienti. Le paste fine, come stellette, vermicelli, ecc., riescono a taluni di meno facile digestione che le grosse.

I piselli, i fagiuoli, le lenti, i ceci, le fave ed altri legumi, danno un alimento ricco di sostanza nutriente e nella gerarchia gastronomica meritano di essere collati fra la carne ed il pane. E' noto che durante la cozione si gonfiano molto, il qual effetto è dovuto alla fecola che assorbe l'acqua, dimodochè se si mangiano non abbastanza cotti, il gonfiamento succede nello stomaco, il che produce incomode flatulenze. I fagiuoli bianchi ne cagionano più che i colorati; i piselli secchi meno dei fagiuoli. I *legumi* secchi sono più nutrienti, ma anche più pesanti allo stomaco che non i verdi. La *purée* si digerisce meglio del legume intero. Le castagne, quando si abbia cura di cuocerle a sufficienza, forniscono un cibo abbastanza nutriente e molto più salubre di quello che generalmente credesi.

Il *pane*, che contiene poco più della metà dei materiali alimentari della carne di bue è meno digeribile di questa, tanto più se misto con butirro o con grasso. E' un requisito essenziale che il pane sia soffice; è pregiudizio di credere che caldo faccia male: tutt'al più ai denti, non al ventricolo. Per alcuni il pane del giorno innanzi è più digeribile del pane fresco; il biscotto è inferiore al pane fresco. La crosta nutre poco, e molto meno poi se abbrustolita e carbonizzata. La zuppa, adunque, fatta coi crostini è più leggiera ma meno nutriente. Preferite sempre il pane più semplice alle paste dolci.

Il pane misto di frumento e grano turco, di frumento e di segale riesce a molti gustoso e leggiero. Come in tutte le cose l'abuso genera i suoi mali, il troppo pane è cagione di ostruzioni pletora o sanguigna.

La *farinata* o *polenta* di grano turco, quando ben cotta, è sana, sebbene sia spesso causa d'acidità di stomaco.

Antepongasi sempre il *riso* dei nostri paesi all'orzo ed a tutte le farine esotiche le cui virtù sono tanto vantate sulle quarte pagine dei giornali, quali la *revalenta arabica*, il *sago*, la *tapioca*, l'*arrowroot* e via dicendo.

I pomi di terra contengono tre quarti d'acqua ed un quarto di fecola; è cibo di facile digestione quando sia ben cotta. Avvertite per altro di rifiutare assolutamente come nocivi quelli che incominciano a germogliare.

Alimenti carnei.

La carne di bue contiene tutte le sostanze che rigorosamente bastano a mantenere la vita dell'uomo; arrostita, principalmente se poco cotta, eccita lo stomaco, facilita l'azione digestiva e fornisce tanta copia d'elementi riparatori quanto non se ne trova in nessun altro alimento. Se però l'uso giudizioso imprime vigore, l'abuso conduce facilmente alle infiammazioni e a tutte le indisposizioni che provengono da una nutrizione troppo sostanziosa.

La carne di vacca, se ben ingrassata, diversifica poco da quella del bue.

La carne di vitello è più tenera, meglio digeribile, ma meno nutritiva di quella di manzo.

Il montone contiene meno sugo del bue e la sua carne è quasi altrettanto nutriente.

Le carni di pecora o di capra sono più indigeste e meno nutritive di quelle di manzo e di vitello; non così gli agnelletti giovani, che forniscono un buon alimento.

Il maiale dà una carne saporitissima, nutriente, ma pesante; i condimenti la rendono meglio digeribile, ma più eccitante e riscaldante. Lo stesso dicasi del cinghiale. — Il porcelletto è di difficile digestione.

La carne di lepre è secca ed astringente; il capriolo, il daino, il cervo partecipano delle qualità del montone, ma la loro carne è più eccitante e riscaldante.

Secondo la dottrina d'Ippocrate si trova una carne meno succolenta negli animali selvaggi che nei domestici, — in quelli che si pascono di frutti che in quelli che si pascono d'erbe, — nei maschi che nelle femmine, — nei neri che nei bianchi, — in quelli che sono pelosi che in quelli che non lo sono.

Le carni tigliose, perchè troppo fresche, sono meno saporite delle frolle, ma più facilmente digeribili.

Le carni salate sono meno nutritive delle fresche; ottimo il prosciutto e sani i salami crudi. All'incontro indigesti i salsicciuoli, le mortadelle, i sanguinacci, la salsiccia. Guardatevi dagli affumicati che, se putridi, ponno riuscire velenosi.

I fegati, sopratutto i fegati grassi *(foies-gras)*, sono assai indigesti; preferite quello di vitello: lo stesso dicasi degli arnioni, del cuore, dei tendini, del sangue e delle trippe.

I fagiani, le pernici, le beccaccie, le anitre selvatiche e in generale tutta la selvaggina fornisce un alimento aromatico, nutritivo e stimolante.

Il pollo, il tacchino, il piccione offrono un ottimo alimento superiore d'assai alle carni dell'anitra e dell'oca, perchè troppo grassa.

Il coniglio, se vecchio, è indigesto.

Dei pesci ed altri animali acquatici, ecc.

I pesci delle acque correnti, sono più leggieri di quelli delle acque stagnanti; la carne dei pesci è ricchissima d'acqua contenendone quattro quinti del loro peso; quanto più è ricca di grasso fosforato, tanto più riesce indigesta.

In generale la carne dei pesci teneri è migliore e si digerisce più facilmente. I pesci a carne bianca, di consistenza media, e di una mediocre proporzione di grasso, sono di più facile digestione; tali sono l'orata, la trota di fiume, il pesce persico, l'asello, la lima, il rombo, la sogliola.

I pesci a carne solida, colorata, sapida, costituiscono un cibo eccellente mediante appropriati condimenti, ma non s'adattano egualmente a tutti gli stomachi, fra essi si annoverano: lo storione, il salmone, la grossa trota, lo sgombero, il luccio, il tonno.

Le ostriche sono nutrienti; la loro acqua ne rende facile la digestione, cotte o marinate sono più indigeste; lo stesso dicasi del dattero di mare.

La testuggine, la lampreda, il carpo, l'anguilla sono poco nutrienti e di difficile digestione. La cheppia, quantunque grassa, non affatica soverchiamente lo stomaco; l'aringa, sopratutto se salata, è indigesta. Le rane offrono un cibo delicato e leggiero; i gamberi d'acqua dolce e le lumache lo sono meno.

Delle uova.

L'albume mangiato crudo e freddo pesa sullo stomaco; frullato e cotto al latte si digerisce più facilmente; allo stato *sodo*, oltre essere poco nutriente, è di lunga e difficile digestione; il tuorlo è assai nutritivo e ricco di grasso; cotto al latte è meglio digeribile dell'uovo sodo. Fritto o condito con salse diverse è sempe un eccellentissimo cibo; l'uso continuo delle uova di gallina, scrive il Mantegazza (1), rende più facili le gioie d'amore, e fra tutti i cibi creduti afrodisiaci è uno di quelli che esercita un'azione eccitante più sicura.

Le uova di pesce sono nutrienti ma pesanti; quelle del barbio e del luccio lo sono ancor più delle altre. Badasi che se cotte, riescono viscose e trasparenti, sono purgative e nocive.

Del latte e de' suoi prodotti.

Il latte si digerisce facilmente, ma non conviene a tutte le costituzioni. Le diverse qualità di formaggio che se ne cavano, danno un cibo eccellente, di facile digestione e nutritivo quanto la carne di manzo.

---

(1) Opera citata.

Gli stracchini, fra cui quello noto sotto il nome di Gorgonzola, sono indigesti anzichenò.

Il burro è di facilissima digestione, è da preferirsi di gran lunga anche per le sue qualità nutritive, al grasso ed all'olio.

Funghi e tartufi.

Digestione lenta e ben poca materia nutritiva offrono i funghi. Le persone delicate ed i fanciulli devono astenersi.

I funghi marinati o freschi sono più sani di quelli disseccati.

I tartufi che hanno fama d'essere un cibo afrodisiaco, sono anche più nutrienti, contenendo una quantità notevole di fecola.

Delle radici ed erbaggi.

Abbiamo già fatto cenno de' legumi a base fecolenta, ora diremo qualche parola di quelli che più propriamente chiamansi radici ed erbaggi.

Tutti i prodotti di questa classe solleticano poco la mucosa gastrica e attraversano prontamente il canale digerente e forniscono un residuo più abbondante e meno alterato. Il loro uso indebolisce l'energia delle funzioni piuttostochè non le ecciti. Gli erbaggi mucilagginosi devono entrare nell'alimentazione de' soggetti sanguigni e nervosi, e degli abitanti de' climi caldi. Vantaggiosi nell'età infantile, lo sono meno nella vecchiaia e per gli abitanti delle regioni fredde e umide.

La *lattuga*, gli *spinacci*, la *bietola*, sono rinfrescanti, ma poco nutrienti; — la *cicoria*, i *cardi*, la *scorzonera* sono alquanto più nutrienti; — l'asparagio, alimento dolcissimo, esercita un'azione che produce cattivo odore nelle orine, senz'essere però nocivo agli organi orinarî.

Borraggine o Borrana.

Porro.

L'*acetosella*, assai rinfrescativa, è dannosa alle persone travagliate da renella; lo stesso dicasi degli altri ortaggi aciduli; il *pomo d'oro* è rinfrescante ed acido; — il *carciofo* è dolce e non riscaldante; — la

barbabietola, quantunque molto zuccherata, non è così nutriente come da taluni la si vorrebbe; la *zucca*, se compatta e farinacea, è discretamente nutriente; la *rapa* nutrisce poco, ma è rinfrescativa e di facile digestione; la *carota* è alquanto nutriente ma meno digeribile.

Il *sedano* eccita e riscalda; crudo è anche di difficile digestione.

La *cipolla* cruda è molto stimolante, ha un'azione simile a quella dell'*aglio* e della *senape*, di risvegliare cioè gli organi intorpiditi

Il *porro*, il cui bulbo è impregnato d'un olio che sembra più acre e più volatile di quello che si contiene nell'aglio, riesce un cibo non disprezzabile quando è cotto, perdendo nella bollitura il suo principio acre. Le *verze* o *cavoli*, le *rape*, le *melanzane*, i *cavoli fiori*, del pari che le *carote* e dal più al meno tutti gli ortaggi, contengono un principio acre, ostico alla digestione, che loro si toglie facendoli cuocere in molt'acqua; le foglie delle verze sono piuttosto nocive; quelle tritate e marinate, *sauerhraut*, sono più indigeste.

Il *crescione* è tutt'altro che rinfrescativo, contiene zolfo, ma si digerisce facilmente; i ravanelli ed il rafano nero sono molto eccitanti. *(Quanto al crescione ed altri erbaggi, vedi avanti ove parlasi dei condimenti).*

Le insalate possiedono le proprietà dolci o eccitanti delle sostanze che le compongono, ma crude sono sempre di laboriosa digestione.

Oltre l'olio, le acciughe, ecc., servono a condimento ed ornamento dell'insalata, la *borraggine* o *borrana* e la *pimpinella*. La *borrana* è una pianticella a fiori ordinarianente celesti, le sue foglie tenere fornite di setole bianche, sono molto gradevoli, ma da noi se ne fa poco uso. Lo

Pimpinella.

stesso dicasi della *pimpinella*, detta anche *salvastrella* ch'è un'erba saporita ed odorifera.

I *citriuoli*, i *poponi*, le *angurie* nutriscono poco, la loro indigestibilità venne esagerata; tuttavia non è cibo pei stomachi deboli.

Delle frutta.

Le frutta composte di mucilaggini, di gelatina vegetale, di zucchero, d'acqua e di acidi vegetali, soggiornano poco nel tubo digestivo, sopratutto allo stato fresco. I frutti piaciono in generale a tutti gli stomachi, ma ai soggetti sanguigni convengono meglio i frutti aciduli; alle persone irritabili, i mucilagginosi zuccherati; ai linfatici, i frutti alquanto acerbi o molto zuccherati; in generale le frutta non nuociono che per difetto di maturanza o per uno smodato abuso.

Ottimi fra tutti sono: l'*uva*, le *pesche*, le *pere*, le *mele*, le *ciliege*, le *marasche*; non così le *nespole* e le *susine*, che sono astringenti le prime e lassative le seconde. Frigide sono le *fragole*; ma condite con sugo di limone o con vino e zucchero sono meno indigeste dei *lamponi*.

La cozione influisce molto sulle qualità de' frutti, facendo perdere una parte della loro insalubrità ai frutti acerbi e rendendo gli altri più digeribili e nutrienti.

Lo zucchero facilita la digestione de' frutti crudi, segnatamente se vi si aggiungono aromi e vino.

I frutti oleosi, come le *noci*, le *mandorle*, le *nocciuole*, sono nutrienti ma indigesti specialmente se vecchi.

Il *cacao*, con cui si fa il cioccolato, è un alimento dolce, fortissimo e di non troppo facile digestione, oltrechè riesce a taluno eccitante e riscaldante.

Dei condimenti.

L'azione dei condimenti è indicata dall'influenza che i principî aromatici esercitano sulla digestibilità e sulla potenza nutritiva degli alimenti di cui fanno naturalmente parte; essi sono essenzialmente caratterizzati dalla digestione; concorrono così allo scopo finale della nutrizione provocando nella misura necessaria le forze che devono agire sulla materia assimilabile, e soddisfando in pari tempo al bisogno fisiologico di stimolazione, che varia a seconda del clima.

Sonvi condimenti più o meno alimentari, quali il *rafano*, il *burro*, ecc.; l'alimento, la bevanda, il condimento, sono dunque gli ingredienti d'una sostanza unica che corrisponde a' molteplici bisogni della riparazione organica: l'alimento ai materiali solidi del sangue, la bevanda alle sue parti liquide, i condimenti a tutto ciò che vi ha di dinamico nell'atto della chimificazione.

Essi si dividono:

1° In ***condimenti salini,*** fra i quali tiene il primo posto il *cloruro di sodio*, detto comunemente *sal marino* o ***sale da cucina***.

Il *sale*, usato nelle debite proporzioni, eccita utilmente la digestione, ma abusandone è causa di grande irritazione.

2° ***Condimenti acidi,*** fra i quali stanno principalmente l'*aceto* comune, gli acidi vegetali e minerali, il *limone*, l'*agresto*, l'*acetosella*.

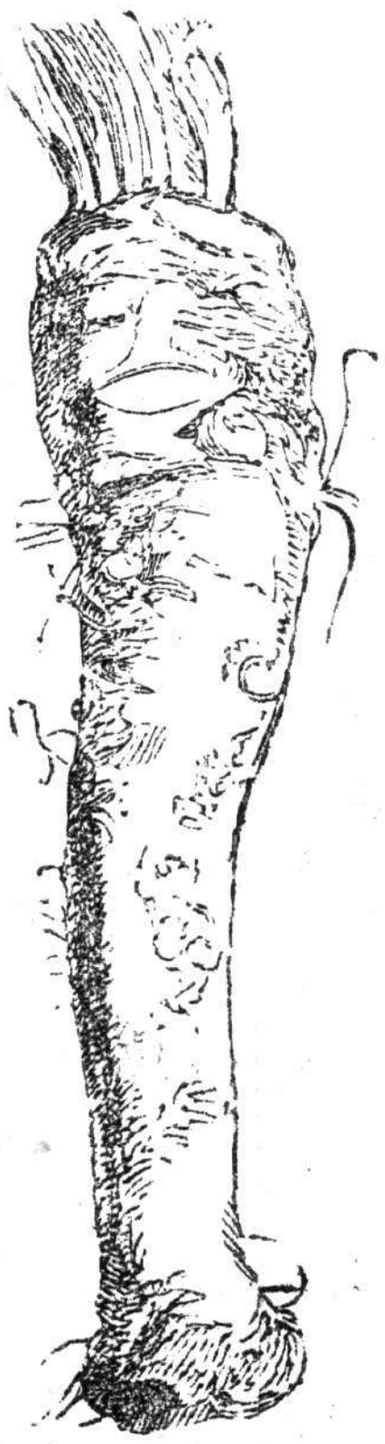
L'*agresto* e il *limone* sono tanto stimati pel loro aroma quanto per le loro qualità acide.

L'*aceto* puro irrita lo stomaco; sciolto nell'acqua offre una bibita rinfrescante; usato con parsimonia negli alimenti facilita la digestione.

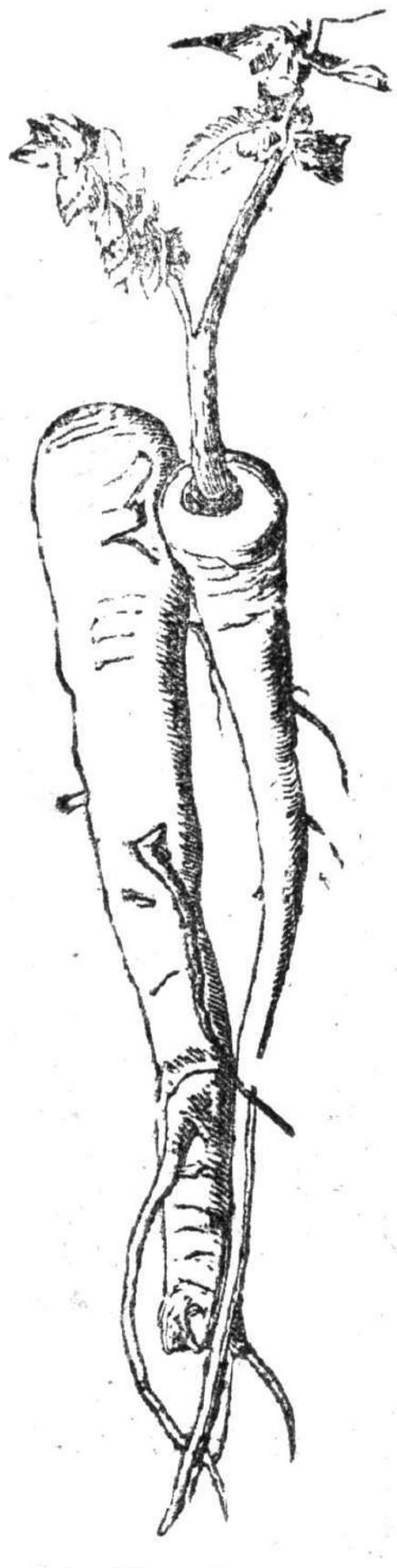
3° ***Condimenti acri;*** tali sono: la *cipolla*, l'*aglio*, le *cipolline*, il *porro*, la *senape*, il *rafano*, la *pastinaca*, il *crescione comune*, il *crescione di fontana*, i *capperi*.

L'*aglio*, la *rocambole* o *aglio rosso*, il *porro*, la *cipolla*, lo *scalogno*, le *cipolline*, posseggono un principio acre, irritante, volatile. Di bontà squisita sono le *cipolle*, l'*aglio* e lo *scalogno di Spagna*. Le *cipolle di Bienate*, in Lombardia, sono tenute in grande rinomanza. Lo *scalogno*, specie di cipolla che nasce a cespi, si adopera come l'aglio, ma è di sapore più gradevole. La *rocambole* è una specie d'aglio, poco noto da noi, più dolce dell'aglio ordinario, e che i francesi chiamano *aglio rosso*.

Scalogno o Aglio di Spagna.



Rafano o Coclearina armoracia.



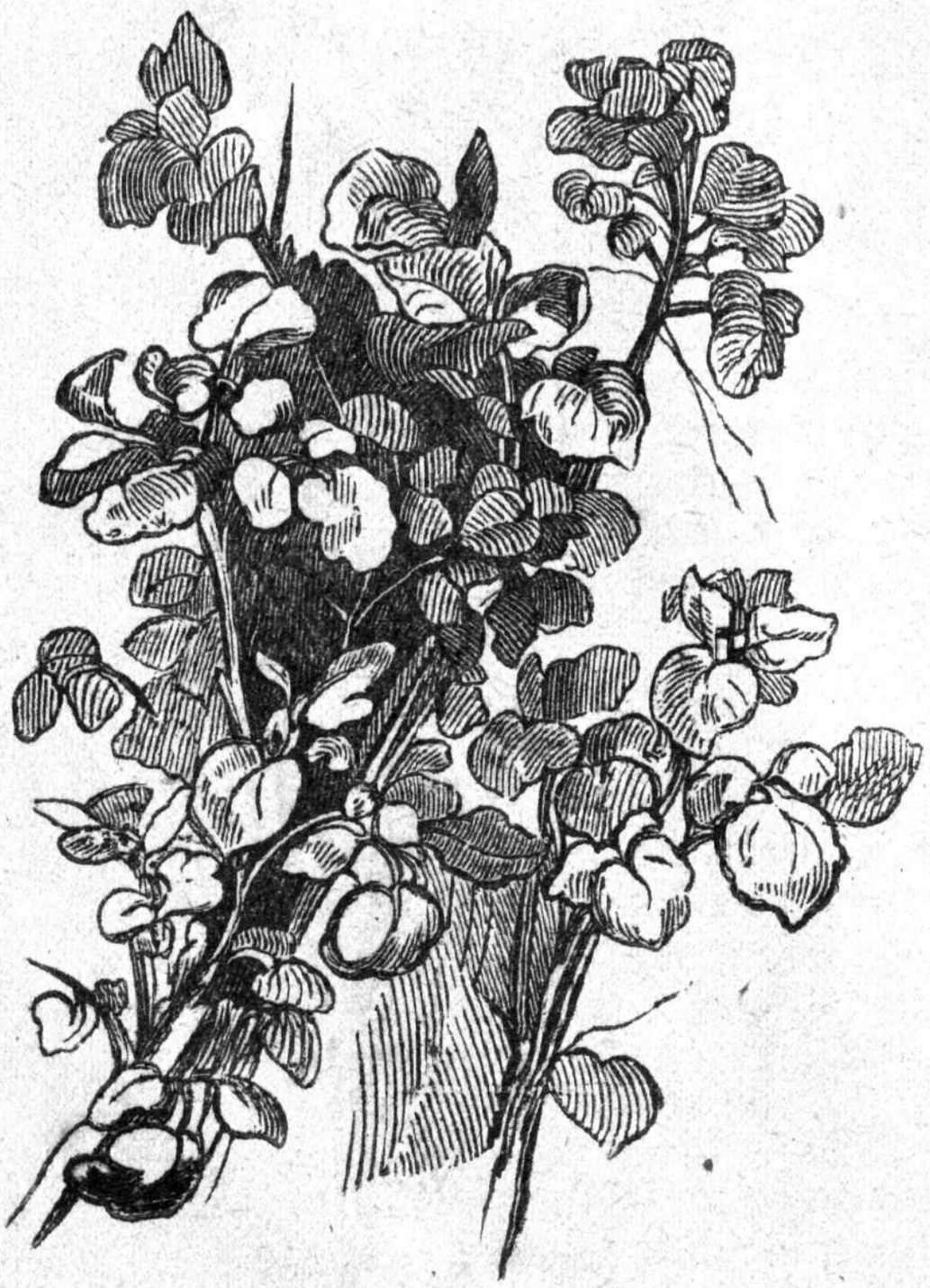
Pastinaca.

La *senape* è un eccitante fortissimo, ma presa in piccole dosi aiuta la digestione.

Le radici del *rafano*, volgarmente detto *cren*, sono dotate di odore penetrantissimo e di sapore acre pungente, analogo a quello dei semi di senape. Grattugiato e inforzato coll'aceto si mangia per salsa, che è poi il *krein* dei tedeschi. I polacchi usano cuocerlo nel brodo, formandone un composto con rosso d'uova, farina e noce moscada. I medici attribuiscono a questa radice virtù diuretica, vermifuga, stimolante, detersiva e sopratutto antiscorbutica.

La *pastinacà* è una radice bianchiccia, carnosa, fusiforme, poco o niente ramificata. Coltivasi in varie parti d'Europa, massime in Germania ed in Inghilterra, come radice alimentare, ed infatti è alquanto nutriente; da essa, in Germania, se ne estrae un sciroppo e se ne fanno confetti.

Del *crescione* ve ne sono differenti qualità; il *crescione comune* e il *crescione di fontana*, le cui foglie mangiansi crude in insalata e si adoperano per condimento delle vivande in grazia del loro sapore piccante, gradevole; il *crescione comune* cresce principalmente nelle praterie irrigate e lungo i rivi; la sua fioritura comincia in primavera e dura quasi un mese; ha sapore acre, analogo a quello del crescione di fontana, ed entrambi godono di virtù antiscorbutiche, diuretiche ed operative. L'importante è di non confonderlo con un'altra erba assai nociva, chiamata dai botanici *sium odiflorum*, e che vegeta accanto al crescione d'acqua sulle sponde de' ruscelli; il *crescione d'acqua*, d'un verde più oscuro e qualche volta picchiettato di bruno, ha le foglie più arrotondate verso l'estremità; il *sium odiflorum* presenta foglie allungate, più strette, coniche e dentate sui bordi; all'epoca della fioritura, che accade in luglio, è impossibile confonderlo.



Crescione di fonte.

Crescione comune.

I *capperi* marinati in aceto non sono di troppo facile digestione.

4° ***Condimenti acro-aromatici;*** tali sono: il *prezzemolo*, il *cerfoglio*, la *pimpinella*, la *serpentina*, la *salvia*, l'*anice*, il *timo*, il *lauro*, il *serpillo*, il *milionetto*, il *pepe*, il *pimento*, la *noce moscada*, il *ginepro*, lo *zenzevero*, la *cannella*, il *garofano*, la *vaniglia*, il *finocchio comune*, il *coriandro*, la *maggiorana*, il *rosmarino*, le *mandorle*, lo *zafferano*.

Il ***prezzemolo*** è d'uso giornaliero in una cucina; tuttavia pochi

pongon mente che talora vi è misto il *prezzemolo selvatico*, od anche la *cicuta*, che appartiene alla famiglia delle piante velenose; molto assomiglia all'altro, ma è riconoscibile al verde più oscuro delle foglie; soffregandolo colle dita dà cattivo odore.

Il *cerfoglio* ha sapore delicato e s'impiega tanto per zuppa quanto per insalata.

Il *timo*, il *lauro*, il *milionetto*, ecc., posseggono un sapore aromatico, ma converrà impiegarli molto parcatamente; altrimenti il loro aroma, ove sovrabbondasse, diverrebbe acre.

Serpentaria o Dragontea.

Comino o Finocchio orientale.

La *serpentaria* o *dragontea*, detta comunemente *estragone*, favorisce la digestione eccitando la secrezione de' succhi gastrici. Serve ad aromatizzare l'aceto e si mangia in insalata.

Anche del *finocchio* ve ne hanno diverse qualità; le più comuni sono quelle denominate *finocchio comune* e *finocchio orientale* od anche *comino*, pianta originaria dell'alto Egitto. I medici attribuiscono a' suoi frutti virtù stomatica e diuretica. Gli olandesi, i tedeschi ed altre popolazioni nordiche sogliono frammischiarlo al formaggio ed alla pasta destinata a far pane. Il *finocchio comune* o *dolce*, che alligna particolarmente nelle Romagne e nel Napoletano, si mangia crudo in insalata, ovvero cotto e preparato in modo che acquista una fragranza e una

dolcezza particolare. Il sapore zuccherino e aromatico che possiede è simile a quello dell'anice. Si adopera pure nella preparazione di certi confetti e rosolî.

Finocchio comune.

Delle differenti qualità di *salvia* vuolsi preferire quella a foglie auricolate, siccome più gradevole.

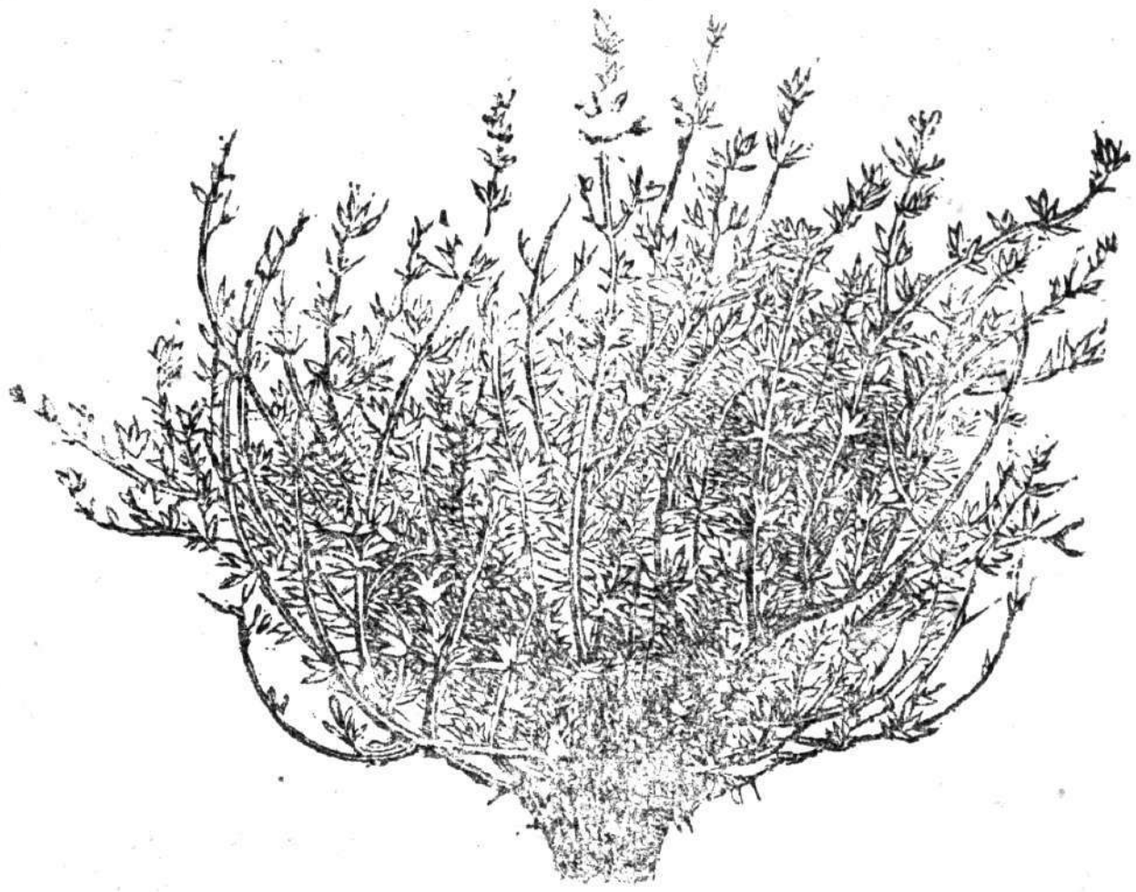
I cinesi hanno tanta passione per la nostra *salvia* quanta ne hanno gli europei per il *thè* della Cina.

La *santoreggia* o *satureia*, conosciuta sotto il nome di *erba fava*, ha sapore aromatico, penetrante, gradevole, per cui si aggiunge opportunamente a cibi poco saporiti o flatulenti, come le fave, i piselli, le lenticchie.

La *cannella*, le *mandorle*, l'*acqua di fiori d'arancio*, la *vaniglia*, lo *zenzevero*, la *noce moscada*, il *ginepro*, il *garofano* e simili, eccitano pure le glandule salivari, la loro azione è gradevole al palato, ma nello stomaco sviluppano un grado di calore più o meno favorevole alla digestione, secondo la maggiore o minore suscettività individuale.

Il *coriandro* era dagli antichi considerato come pianta velenosa e tale da produrre gravissimi accidenti, per lo che i suoi frutti facevansi

macerare nell'aceto; precauzione inutile essendo provato non possedere il *coriandro* alcune delle supposte qualità deleterie. I popoli del Nord



Timo.

Cerfoglio.

se ne servono per aromatizzare la birra; lo masticano dopo il pasto per facilitare la digestione, espellere le flatuenze e purificare l'alito della bocca.

Coriandro.

Santoreggia o Erba fava.

Il *pepe*, tipo de' condimenti acri, traccia un calore caustico dalla bocca allo stomaco e sollecita con energia le forze digestive.

Il *pepe lungo* o *pimento dolce della Giamaica,* che è il frutto del mirto, possiede ad un tempo il sapore della moscada, della cannella e del garofano.

Il *pepe rosso* o *pimento di Caienna,* è oltremodo eccitante e riscaldante.

Le foglie del *rosmarino* hanno un sapore acre ed un odore molto aromatico che manifestasi più intenso confricandolo colle dita e che dipende da un olio volatile il quale forma la base d'un'acqua spiritosa nota sotto il nome di *acqua della regina d'Ungheria.*

Rosmarino.

Maggiorana.

La *maggiorana* e il *basilico* possiedono egualmente odore penetrante aromatico, il sapore forte alquanto acre. Queste erbe sono spesso adoperate per le marinate di pesci e selvaggina.

Lo *zafferano* adoperavasi già dagli egizî e dagli ebrei per colorire certi alimenti e per profumare i tempî. Ai nostri giorni si adopera per colorire ed aromatizzare le paste, certi caci, e il risotto di proverbiale rinomanza. Sarà mestieri usarne colla massima parsimonia, possedendo esso qualità deleterie.

5° ***Condimenti zuccherini o dolci*** sono lo *zucchero* e il *miele.* Insufficiente all'alimentazione, lo zucchero conviene come condimento a tutte le età ed a tutti i temperamenti. — Il miele riesce pesante e purgativo.

6° ***Condimenti grassi:*** tali sono il *burro,* gli *olî,* il *lardo.* Queste sostanze oltre al giovare alla digestione, rendono appetitose le vivande; tuttavia una soverchia abbondanza di condimento le renderebbe insalubri, pesanti. Un'altra proprietà de'corpi grassi è la maggiore elevazione di calore a cui salgono il che facilita la cottura degli alimenti.

Riassumendo diremo che in generale i condimenti sono pochissimo nutrienti, ma sono utili per tre titoli: 1° aumentano la sapidità degli

alimenti; 2° modificano le qualità, rendendo gli alimenti stessi suscettibili di alimentazione; 3° rendono più attiva la digestione, semprechè se ne usi moderatamente, in modo che non abbiano a determinare un appetito fittizio, giacchè la ripetizione affievolirebbe lo stomaco.

Basilico.

Delle pasticcierie e confetture.

Non essendo la pasta delle focaccie lievitata come quella del pane, ed essendo cotta con minor quantità d'acqua, stenta a sciogliersi nello stomaco. I biscotti si digeriscono meglio perchè contengono maggior zucchero e la loro pasta è lievitata naturalmente. Le confetture e i dolciumi di puro zucchero a lungo andare cagionano gastriti.

Cottura degli alimenti.

Sonvi quattro diverse maniere d'ottenere la cottura degli alimenti: facendoli cioè *bollire* o *lessare* nell'acqua, — cuocere a vapore nel loro sugo o alla *stufajuola;* — *friggere;* e finalmente *arrostire.*

In generale l'*ebollizione* li rende più teneri; — alla *stufajuola* le carni si penetrano di vapore caldo, s'ammolliscono e raggiungono la cottura conservando tutto il loro sugo. Le sostanze cotte in tal modo sono più facili a digerirsi e più nutrienti delle lessate.

La *friggitura* rende parimenti le vivande molto tenere, ma è mestieri badare che la crosta che vi si forma d'attorno sia estremamente leggiera, altrimenti l'acredine empireumatica che il condimento le comunica la renderà assai nociva agli stomachi delicati.

L'*arrosto* contiene in sè quasi tutte le parti solubili della carne; l'azione del fuoco a nudo ne carbonizza le parti esterne ed assorbe al centro i sughi, trattenuti poi da quella stratificazione abbrustolita che si forma alla superficie.

L'*arrosto*, come già si disse, è molto nutriente ed assai tonico, cosicchè per la maggior parte degli stomachi è di gran lunga preferibile.

La cottura degli erbaggi nell'acqua serve pure a renderne più facile la digestione.

Termineremo quest'articolo con una raccomandazione della massima importanza: non divorate, ma masticate bene i vostri cibi, e sopratutto non mangiate mai che quando la digestione del pasto precedente sia ultimata.

Bevande.

Se l'uomo non bevesse che quando esige il lavorio della digestione, se si limitasse all'uso delle bibite refrigeranti o di quelle leggiermente stimolanti, rese necessarie dalla natura degli alimenti, giammai i liquidi ch'egli introduce nello stomaco sarebbero cagione di malattie.

Di tutti i liquidi l'acqua è quella che meglio ammorza la sete; le bevande acide stimolano la laringe e turbano la digestione; le bevande fermentate non dissetano che momentaneamente e determinano una reazione consecutiva di calore e di secchezza.

L'acqua, presa a poco a poco durante il pasto, favorisce la digestione, presa invece in quantità eccessiva, sia durante il pasto, sia nell'intervallo, s'accumula nella parte media dello stomaco e determina lo stringimento del piloro e la distensione dell'addome.

L'eccesso abituale di bevande acquee distrugge l'appetito, produce l'atonia del tubo digerente, coliche, diarree, indebolimento de' centri nervosi, ecc.

L'indigestione di bibite ghiacciate è meno dannosa quando lo stomaco è pieno di alimenti; i gelati adunque non sono così dannosi come si crede generalmente, purchè sieno presi subito dopo il pranzo; più tardi turberebbero gravemente la digestione.

I *vini* hanno un effetto più o meno eccitante, che dipende dalla maggiore o minore quantità d'alcool (spirito di vino) che contengono. I vini leggieri, poco fermentati e carichi d'acido, dissetano meglio, ma stimolano poco. Quelli più forti usati moderatamente sono più tonici e fortificanti. E' preferibile il sistema di non cambiare molti vini in un solo pasto.

Il vino bianco bevuto prima di pranzo è diuretico ma rinserra lo stomaco.

La *birra* è più o meno nutriente, a seconda del modo di fabbricazione; quelle dette di Chiavenna, di Liesing e di Vienna offrono una bibita eccellente e sana.

I *liquori alcoolici* scuotono la sensibilità degli organi, tuttavia l'uso moderatissimo perfeziona il gusto e giova alla digestione; l'ubbriachezza di liquore è fomite di gravissimi mali; è pernicioso usarne a stomaco vuoto e non crediate giovevoli a stuzzicare l'appetito nè il vermouth, nè l'absenzio, nè le tante bibite amare ora in voga. Tuttavia alle prime preferite le seconde.

Il *caffè* occupa un posto importante nell'alimentazione; l'infusione di caffè ben preparata è una bibita assai gradevole, risveglia nello stomaco un leggier calore e una sensazione di ben essere in tutto il corpo. E' da biasimarsi l'abitudine di coloro che attendono a prendere il caffè quando la digestione è già inoltrata.

BRODO DI PESCE PER ZUPPA DI MAGRO.

Quale pesce più adatto si dovrebbero prendere gli scorfani (pesce cappone) o gli andragini; ma si può anche servirsi di cefali, merluzzi, pescatrici, cernie e spinole. Ne acquisterete circa un chilogrammo, li laverete togliendo le gargie e le squame e, dopo una seconda lavatura, li metterete in una casseruola con dieci tazze d'acqua. Lasciate bollire dolcemente, mentre provvederete a togliere la schiuma man mano che verrà alla superficie. Salate quindi ed unite il bianco di quattro sedani, un po' di prezzemolo e di cerfoglio, sei pastinache senza il midollo, divise in quarti e raspate, una cipolla intera ben pulita, quattro teste di garofano ed una piccolissima stecchetta di cannella. Aggiungete inoltre 150 grammi di ottimo olio ed aumentate il fuoco, tenendovi pronto a fianco un recipiente di acqua bollente che verserete man mano per non lasciare che

---

AVVERTENZE — **Per cuocere bene la pasta.** — Prima di tutto occorre che il recipiente sia sufficiente a contenere una quantità d'acqua pari a sei litri per ogni chilogramma di pasta. E' necessario vigilare sulla cottura che non deve essere eccessiva poichè la pasta risulta assai più gradita al dente. Per la quantità di sale bisogna regolarsi sul genere di condimento che si dovrà in seguito adoperare; per es.: dovendola condire con le alici converrà tenerla molto leggera di sale.

Per ben preparare il pesce (*Freschezza, pulitura, cottura*). — Per conoscere se il pesce è fresco bisogna guardare attentamente che gli occhi non siano appannati da una specie di gelatina, poi, alzando le garge, queste devono apparire ben rosse. Se il pesce è un po' grosso si può strofinare con una pezzuola bianca sotto la gargia per accertarsi che alle volte il rosso non sia artificiale.

Per preparare il pesce oocorre strappare le garge con un coltello a punta acuta in modo da estirpare anche gli interiori; si produce quindi un taglio nel ventre per togliere il rimanente degli interiori; si raschiano infine, in senso inverso, le squame.

Per assicurarsi se il pesce è cotto bisogna stare attenti agli occhi che devono diventare due pallottoline bianche da potersi facilmente staccare con le dita.

il brodo si restringa. Quando erbe e pesce saranno disfatti, passate allo staccio, ed infine versate nella zuppiera sopra i crostini di pane.

GNOCCHI ALLA PARMIGIANA.

Provvedetevi di gnocchi in ragione di un etto e mezzo per persona e gettateli in acqua bollente convenientemente salata; dopo dieci minuti e quando cioè, galleggeranno alla superficie, saranno cotti e potrete scolarli. In un recipiente a parte metterete del burro ed un ramoscello d'erba salvia; appena dorato il burro vi scioglierete un po' di Liebig e, quando questo sarà diluito, potrete versare i gnocchi, mescolando per bene. Coprite con una manata di buon parmigiano e servite.

MACCHERONI ALL'ALPINISTA.

Cuocete dei maccheroni o degli spaghetti (come meglio vi aggrada) ed appena cotti (1), scolateli.

Preparate intanto a parte nel tegamino della vostra cucina da montagna un pezzo di burro, ed, appena questo dorato, unite 50 grammi di pancietta tagliata a quadrettini lasciandovela cuocere. Aggiungete quindi un cucchiaio di salsa di pomidori e, regolando con pepe, bagnate con un cucchiaio dell'acqua in cui avrà bollito la pasta ed unite un po' di estratto Liebig. La salsa sarà così pronta da versarsi sui maccheroni.

MACCHERONI ALLA CATANESE.

Preparatevi un mezzo chilogrammo di sardine fresche divise in due parti; infarinatele e friggetele nell'olio. Quando saranno dorate tenetele a parte. Frattanto fate bollire a parte tre finocchi freschi novelli e, dopo cotti, scolateli, premendoli per bene, ed, infine, triturateli.

Ancora a parte, cuocete in acqua bollente e salata un chilogrammo di maccheroni che, levati dal fuoco, scolerete per bene (1).

Ponete quindi al fuoco una padella con almeno un ettogrammo d'olio d'oliva ed unitevi sei acciughe salate, che avrete pulito e liberate della spina; appena queste saranno disfatte unirete i finocchi triturati, regolando con sale e pepe; aggiun-

---

(1) Per ben cuocere la pasta vedi Avvertenze a pag. 17.

gete un po' di salsa di pomidori e lasciate cuocere per quindici minuti. Prendete infine una tortiera, di rame o di terra, e cominciando da uno strato di maccheroni, continuate con un altro di sardelle e con uno di salsa di finocchi e di seguito, sempre alternando, fino ad esaurire la qualità varie preparate.

Passate al forno per un quarto d'ora; quindi servite.

MACCHERONI CON INTINGOLO E MELENZANE, ALLA SORRENTINA

Affettate cinque o sei melenzane, salatele e mettetele sotto peso perchè, sgocciolando, perdano l'amaro; asciugatele quindi e friggetele. Preparate a parte un intingolo di interiori di pollo con un po' di salsa di pomidori. Fate infine bollire un chilogrammo di buoni maccheroni (1) e, quando li avrete sgocciolati, metteteli in una zuppiera e frammezzateli colle melenzane fritte; col raguncino ed i suo sugo, e con formaggio grattugiato.

MACCHERONI CON PARMIGIANO E SUGO ALLA PARTENOPEA.

Acquistate mezzo chilogrammo di polpa di vaccina e mettetela in una casseruola con una cipolla di media grossezza, ben tritata, un ettogrammo di lardo pestato, sale, pepe, cannella in polvere e due chiodi di garofano. Soffriggete, rivoltando spesso; quando la cipolla avrà preso un color biondo, bagnate con acqua e quando vedrete annerirsi la carne (non bisogna però lasciarla bruciare), aggiungete 35 grammi di conserva di pomidori facendola liquefare. Mescolate continuamente versando poca acqua di volta in volta tanto da ricavare il sugo a sufficenza per condire i maccheroni. Quando il sugo sarà ottenuto, levate la casseruola dal fuoco e passate allo staccio. A parte avrete preparato un chilogrammo e mezzo di maccheroni bolitti e sgocciolati (1); versatevi sopra il sugo e frammezzate con 300 grammi di parmigiano grattugiato.

MINESTRONE ALLA GENOVESE.

Procuratevi le seguenti verdure: patate, carote, sedano ed un bel cavolo; dopo averle ben lavate e pulite, tagliatele a pez-

(1) Per ben cuocere la pasta vedi Avvertenze a pag. 17.

zettini. Mettete frattanto in una casseruola del buon olio d'oliva ed una tagliuzzata di cipolla; appena questa sarà tostata unitevi qualche pomidoro fresco, sbucciato e ridotto in piccoli dadi; lasciate cuocere una decina di minuti e quindi aggiungete le verdure bagnandole con acqua. Quando sarà raggiunta la cottura, mescolatevi la pasta regolando con sale e pepe. A parte, sul tagliere, avrete preparato intanto un po' di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un mazzetto di basilico sfogliato, triturati finissimamente. Pestate ogni cosa nel mortaio. In mancanza del mortaio, potrete triturarlo colla mezzaluna, e passate poi in una scodella con olio e un etto di formaggio pecorino grattugiato, amalgamando il composto con un mestolo di legno. Cinque minuti prima di levare dal fuoco il minestrone vi unirete il pesto.

MINESTRONE FAMIGLIARE ALLA MILANESE.

Per ottenere un buon minestrone alla milanese dovete procurarvi i seguenti legumi: patate, carote, sedano, una verza, fagioli freschi oppure secchi (in questo caso devono essere cotti a parte), piselli, punte d'asparagi e fave fresche. Sbucciate e tagliate a piccoli pezzettini, indi passateli in acqua fresca. Frattanto, a parte, in un capace recipiente, metterete una battuta fra lardo e pancietta (circa un ettogrammo), un pezzo di burro, una foglia d'erba salvia e una triturata di cipolla. Rosolate per bene ed aggiungete della salsa di pomidori od anche una triturata di pomidori freschi, sbucciati e liberati dei semi. Lasciate al fuoco per una decina di minuti e quindi unite una parte dei legumi e cioè, le patate, le carote, il sedano ed i fagioli (se freschi); bagnate con brodo oppure con acqua fresca e lasciate cuocere ancora per un'ora. Quando le verdure sono cotte aggiungete pure le fave, le punte di asparagi, i pisellini freschi e le verze. Appena ripreso il bollore versate il riso in ragione di 50 grammi per persona e lasciate bollire forte regolando di sale e di pepe. Qualche minuto prima di levare dal fuoco aggiungete una gremolatina fra prezzemolo, una foglia di salvia, uno spicchio d'aglio fresco e mescolate cospargendo una manata di formaggio grattugiato.

La cottura deve essere un po' al dente. Versate in una zuppiera fredda che terrete per una mezz'ora immersa in acqua.

MINESTRA DI ZUCCHETTINE.

Sbucciate ed affettate una mezza dozzina di zucchettine; friggetele quindi leggermente con burro senza però colorirle e cuocetele adagio adagio con un litro circa d'acqua. Appena pronta la zuppa ritiratela dal fuoco, aggiungendo un cucchiaino di Liebig che si scioglierà facilmente. Gustate e correggete, eventualmente, di sale. Frattanto in una zuppiera ponete un tuorlo d'uovo, un cucchiaio di formaggio reggiano grattugiato e, mescolando per bene, versatevi la zuppa. Sarà pronta a servire, preferibilmente con dei crostini di pane fritti al burro.

MINESTRA DI FAVE ALLA VEGETARIANA.

Prendete mezzo chilogrammo di fave; potete adoperarle anche secche, ma in questo caso bisogna prima farle rinvenire come i fagioli. Mettetele quindi in una casseruola dove avrete fatto fondere un pezzo di burro fresco e, bagnando con acqua fresca, lasciatele cucinare. Aggiungete il riso nella quantità che vi occorre e fate completare la cottura. Prima di levare dal fuoco aggiungetevi un trito di prezzemolo e prima di versare nella zuppiera scioglietevi un po' di Estratto Liebig. Regolate di sale e servite.

MINESTRA AL SEDANO
(per bambini).

Mettete al fuoco una casseruola con olio e fatevi rosolare una cipolla tagliata a pezzettini; unitevi tre o quattro sedani puliti e lavati, pure ridotti in pezzi, alcune grosse patate sbucciate ed affettate e bagnate con acqua, lasciando cuocere fino allo spappolamento di quest'ultime. Quindi versate tutto sopra uno staccio e passate con una spatola; ricaverete una densa crema che farete ribollire ancora per pochi minuti, dopodichè, regolando di sale, sarà pronta.

Frattanto avrete preparato in una zuppiera uno o due tuorli d'uovo, un cucchiaio di formaggio ed un pezzettino di burro. Versate a poco per volta la crema, mescolando per bene, e servitela all'istante.

MINESTRA DI CORATA ALLA COSENTINA.

Prendete mezzo chilogrammo di corata e fatelo bollire in acqua; dopo mezz'ora levatelo e lasciatelo raffreddare. In una padella intanto fate dorare una cipollina con una battuta di lardo o pancietta; tagliate a freddo la corata in piccoli cubetti ed unitela al soffritto lasciando crogiolare per pochi minuti. Mescolate quindi assieme un cucchiaio di farina bianca e fatela incorporare per bene, dopo di che aggiungerete una cucchiaiata di conserva di pomidori ed un foglia di salvia, coprendo con acqua e lasciando cuocere. Unite in seguito tre o quattro patate sbucciate e tagliate nella forma della corata, un gambo di sedano, una manata di piselli freschi e, con un'altra mezz'ora circa di fuoco, terminate la cottura. Prima di versare la minestra nei piatti, dopo levata dal fuoco, scioglietevi cinque dadi Liebig, regolando di sale, se occorre.

PASTINA ALL'ALPINISTA.

Cuocete la pastina in acqua semplice, leggermente salata, poi scolatela per bene e deponetela nello stesso recipiente ancora calda. Aggiungete un pezzo di burro, una cucchiaiata di buon formaggio grattugiato, un po' di estratto di carne Liebig, un tuorlo o due d'uovo e mescolate per bene. Otterrete un'ottima pastina.

RISOTTO ALL'ALPINISTA.

In un recipiente, con acqua salata, fate bollire del riso, calcolandone un etto e mezzo per persona; quindi scolatelo e mettetelo nel tegamino della vostra cucina da montagna, ove avrete fatto dorare un pezzo di burro e, dopo ritirato dal fuoco, versatevi sopra una specie di salsa formata con un cucchiaino di estratto Liebig, diluito con un po' d'acqua, servendovi di quella in cui avrete cotto il riso.

RISOTTO AL FINTO ZAFFERANO.

Bollite in acqua, leggermente salata, un ettogrammo di riso ben pulito e lasciatelo cuocere un po' più del solito. In un tegamino a parte, dopo che avrete fuso un po' di burro, met-

tete il riso bollito aggiungendovi un tuorlo d'uovo fresco e mescolandovi del formaggio grattugiato. Avrete pronto un eccellente risotto.

SEMOLINA DI BISCOTTI PER BAMBINI.

Ponete a fuoco circa un litro di latte, ed appena bolle gettatevi a pioggia una frantumata di biscotti. Lasciate cuocere una ventina di minuti; quindi versate in una zuppiera dove avrete messo un tuorlo d'uovo ed un pezzetto di burro fresco. Mescolate bene e servite. Potete anche aggiungere un cucchiaino di zucchero.

VERMICELLI ALLA LECCESE.

Fate bollire un chilogrammo di vermicelli (1) e, levati dal fuoco, scolateli per bene. Frattanto in una casseruola avrete fatto soffriggere con 150 grammi di ottimo olio, duecento grammi circa di alici salate, spinate e tagliuzzate, 150 grammi di olive nere disossate e 30 grammi di capperi. Ritirate dal fornello e versatevi i vermicelli, facendoli accuratamente inzuppare ed aggiungendo sale e pepe e, per quanti fosse di gradimento, un pizzico di prezzemolo ben triturato.

VERMICELLI ALLA BARESE.

Procuratevi 100 grammi di alici salate e, dopo averle ben lavate, spinate e triturate, fatele soffriggere in una casseruola grande con un ettogrammo d'olio. Avrete preparato intanto un chilogrammo di vermicelli bolliti a giusta cottura (1) e sgocciolati, rivoltateli nell'olio e nelle alici che avrete condito con sale e pepe. Togliete la casseruola dal fuoco, ma conservate qualche minuto vicino al calore, in modo che i vermicelli si prosciughino. Saranno quindi pronti a servire.

VERMICELLI ALL'OLIO CON VONGOLE.

Lavate accuratamente un chilogrammo e mezzo di vongole e fatele quindi bollire in circa due tazze d'acqua. Una volta aperte, sgusciatele e passate il brodo che hanno formato per uno staccio stretto. Quindi mettete questo brodo in una cas-

---

(1) Per ben cuocere la pasta vedi Avvertenze a pag. 17.

seruola con 150 grammi di ottimo olio, sale, pepe e prezzemolo trito e fate bollire, versando poi le vongole sgusciate. A parte avrete preparato un chilogrammo di vermicelli (1) che, dopo scolati per bene, capovolgerete nella casseruola, rimetandoli al semplice calore del fornello in modo che si prosciughino. Saranno quindi pronti da servire.

TAGLIATELLE INCACIATE CON BRODO FINTO ALLA POTENTINA.

Prendete un chilogrammo di strette tagliatelle e fatele bollire non eccessivamente; dopo scolate, accomodatele in una zuppiera alternando uno strato di tagliatelle con uno di formaggio grattugiato e bagnando con un finto brodo che avrete ottenuto in questo modo: in una padella fate soffriggere con 50 grammi di burro, 300 grammi di grasso di prosciutto con tutta la cotenna pulita ed una cipolla trita. Quando questa avrà preso il color biondo, bagnate leggero con acqua bollente ed aggiungetevi a liquefare due cucchiai di conserva di pomidori e la punta di un cucchiaio di estratto Liebig. Infine versate tanta acqua che, tenendo conto dell'evaporazione, sia sufficiente a darvi il brodo necessario a condire le tagliatelle. Prima di versare nella zuppiera passate allo staccio, ottenendo così di disgrassare il brodo.

TAGLIATELLE ALL'OLIO CON ALICI ALLA RIMINESE.

Preparate un chilogrammo di vermicelli bolliti (1) e scolati. In una casseruola a parte farete soffriggere con 150 grammi di ottimo olio, due spicchi d'aglio interi e 150 grammi di alici salate, lavate e spinate; sciogliete queste nell'olio, togliete quindi gli spicchi d'aglio e versate nella casseruola i vermicelli, aggiungendo sale e pepe. Rivoltate accuratamente vicino al fuoco, lasciando che i vermicelli si prosciughino.

TAGLIATELLE CON VONGOLE ALLA MESSINESE.

Fate aprire in acqua bollente un chilogrammo di vongole; indi sgusciatele. A parte avrete provveduto a far bollire un chilogrammo di tagliatelle (1) e, dopo cotte e sgocciolate

(1) Per ben cuocere la pasta vedi Avvertenze a pag. 17.

per bene, le farete saltare in una padella con 150 grammi di bollentissimo olio, un po' di prezzemolo tritato fino, sale e pepe al bisogno. Ritirate la padella a fianco del fuoco e mescolatevi per bene le vongole; versate infine nella zuppiera.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE.

Ponete nell'apposita tavola un mezzo chilogrammo di farina bianca e fatevi una piccola conca nel mezzo riempiendola con tre uova intere, una parte conveniente d'acqua, un pizzico di sale ed un mezzo guscio d'olio d'oliva. Impastate per bene e distendete col mattarello ricavando le tagliatelle nella misura che credete opportuna.

Un procedimento più accurato deve seguire per la preparazione del ragù: Raccogliete sul tagliere una cipolla, una carota, la parte bianca di un sedano, uno spicchio d'aglio e triturate il tutto finissimamente. In una padella con burro ed un po' d'olio d'oliva farete rosolare leggermente questa triturata, aggiungendovi subito un paio d'ettogrammi di carne tagliuzzata di manzo, oppure di maiale o di vitello. Lasciate cuocere fino a che il composto risulterà prosciugato ed allora vi unirete ancora: salsa di pomidori, sale, pepe, noce moscata, bagnando con vino bianco. Quando sarà evaporato, continuate la cottura con un po' di brodo. Se la carne è di manzo vi occorrerà almeno un'ora, se invece è di vitello o di maiale basterà un po' meno. Quando il ragù è ben condensato sarà pronto da versare sopra le tagliatelle, bollite e scolate (1). Cospargete di buon parmigiano, aggiungendo, magari, un pezzo di burro.

ZUPPA AL MALTO
(per bambini)

Procuratevi dal fornaio un ettogrammo di grissini, cosidetti al Malto, e frantumateli in polvere, così da ottenere quasi una farina; li farete quindi cascare a pioggia sopra il brodo bollente. Dopo una mezz'ora ritirate dal fuoco ed aggiungete un pezzettino di burro fresco ed un bicchiere di latte. Mescolate per bene e servite in zuppiera.

ZUPPA ALLA MASANIELLO.

Procuratevi un ettogrammo per qualità di fagioli bianchi, ceci, piselli secchi, fave scorzate e lenticchie; unite cinquanta

(1) Per ben cuocere la pasta vedi Avvertenze a pag. 17.

grammi di pomidori secchi, un po' di borragine, prezzemolo e finocchi di montagna, una cipolla, una carota, un sedano, una piccola rapa, una buona pastinaca, del sale e del pepe, due coriandoli, due teste di garofano, una piccola stecchetta di cannella, 150 grammi d'olio ed uno spicchio d'aglio. Tutto ciò ben pulito lo metterete in una pentola con dieci tazze d'acqua e lascerete bollire fino a che ogni cosa sia disfatta, coprendo in maniera che non evapori. Quando il brodo sarà ridotto ad un terzo passatelo due volte allo staccio e conservatelo in un recipiente al caldo. Procuratevi, intanto, del pane raffermo e grattugiatelo, così come farete con duecento grammi di buon parmigiano; mescolate assieme e poi formate tutta una pasta con una sbattuta di sei uova. Dividete in tante piccole polpettine, che farete cuocere in acqua semplice. Appena morbide toglietele e, dopo sgocciolate, mettetele nella zuppiera dove verserete, bollente, il brodo preparato.

ZUPPA ALLA PAVESE.

Tagliate delle fettine di pane raffermo e mettele a friggere in un tegamino con burro, dorandole d'ambo le parti. Versate quindi del buon brodo in ragione da ottenere una fondina per persona; mestolate fin che bolle, quindi cascatevi un uovo per porzione. Dopo un minuto la zuppa è pronta a servire.

In mancanza di brodo potete versare dell'acqua, ma allora dovrete sciogliervi un dado di Liebig, oppure la punta di un cucchiaio da caffè di estratto di carne Liebig.

ZUPPA D'INDIVIA ALLA VALTELLINESE.

Prendete due mazzi di questa salutare insalata, pulita e lavata; tagliatela quindi a striscioline e rosolatela leggermente in una casseruola con burro. Innaffiate con brodo di vitello, oppure di manzo allungato con acqua e bollite fino a cottura completa. Regolate con sale. Una punta di un cucchiaino di Liebig darà fragranza e sapore a questa zuppa speciale, molto indicata per i bambini.

ZUPPA DI PESCE COL BRODO DI MAGRO.

Si prende il brodo risultato dalla ricetta « **Brodo di pesce per zuppa di magro** », vi si aggiunge un chilogrammo di pesce (1): scorfani, cefali, merluzzetti, capitone, ecc. puliti e la-

(1) Per ben preparare il pesce vedi Avvertenze a pag. 17.

vati come già sopra indicato, avendo cura di tagliarli in due o tre pezzi, secondo la grossezza del pesce. Si fa cuocere quindi insieme e si serve poi nelle scodelle in unione ai crostini di pane.

Questa zuppa vi riuscirà assai migliore e completa se vi unirete delle vongole che farete bollire separatamente con pochissima acqua, passandone poi il brodo allo staccio fino, ed unendo questo e le vongole alla zuppa preparata.

ZUPPA DI MAGRO.

Mettete in una pentola 400 grammi di piselli teneri, un po' di cerfoglio e di lattuga, due cipolle, un pugno di prezzemolo e di acetosa, 200 grammi di burro e quattro tazze d'acqua. Fate bollire senza lasciare che le erbe abbiano a stracuocere, aggiungete del sale, due teste di garofano ed una leggera stecchetta di cannella. Passate quindi allo staccio. Frattanto a parte sciogliete sei cuova in un recipiente al solo calore del fuoco, evitando che si formi la frittata; unitele al brodo già passato allo staccio e versate ogni cosa nella zuppiera dove già avrete approntato i crostini di pane.

ZUPPA DI PISELLI ALL'OLIO ALLA PISANA.

In una casseruola con 150 grammi di olio farete soffriggere una ventina di cipolline ben pulite. Rivoltatele spesso e quando saranno diventate color d'oro, aggiungete due tazze di acqua lasciando bollire per un poco. Regolate con sale e pepe ed unite due chilogrammi di piselli scorzati. Avrete preparato frattanto dei dadolini di pane fritto che mescolerete nella casseruola, versando subito ogni cosa nella zuppiera.

ZUPPA DI LENTICCHIE ALL'ERBETTE.

Lessate un litro di buone lenticchie e, dopo cotte e sgocciolate per bene, mettetele in una casseruola con 150 grammi d'olio, che avrete preparato leggermente bollito. Aggiungete una tritata di prezzemolo, foglie di borragini e quelle più tenere di finocchio, condite con sale e pepe al bisogno, ed unite una tazza di acqua bollente. Fate andare a fuoco lento perchè tutto si incorpori bene e le erbe si cuociano. Frattanto friggerete a parte dei pezzettini di pane, fino a che prendano un

bel colore biondo. Mescolatelo quindi alle lenticchie e versate nella zuppiera.

ZUPPA DI CICORIA.

Preparatevi un buon brodo con carne di manzo o di vaccina e del prosciutto tritato. Levate la carne quando è cotta e mettete nel brodo una pestatina di lardo e un po' di sale. A parte fate intanto bollire in acqua abbondante due chilogrammi di cicoria ben mondata e pulita. Quando è cotta spremetela ed unitela al brodo caldo.

ZUPPA DI ZUCCHINI ALLA CIOCIARA

Procuratevi un adeguato quantitativo di zucchini e tagliateli in piccoli dadi. In una casseruola mettete un pezzetto di burro, un paio di cipollette e del prezzemolo trito, lasciando alquanto soffriggere; aggiungetevi in seguito un mazzetto di erbe diverse (meno salvia ed alloro) e gli zucchini che avrete preparato con sale e pepe al bisogno, e fate cuocere dolcemente, bagnando con poco brodo di magro. A cottura ultimata disgrassate il brodo, togliendo il mazzetto di erbe e le cipollette ed unendo una sbattuta di sei uova con 200 grammi di formaggio grattugiato. La zuppa sarà pronta da servire.

ZUPPA DI FAGIOLI ALLA MARCHIGIANA

In una pentola piena d'acqua, mettete a bollire un litro e mezzo di fagioli; quando saranno a mezza cottura, sostituite quell'acqua con altrettanta di bollente ed aggiungete 150 grammi d'olio, un po' di prezzemolo, del sedano ben pulito, quattro spicchi d'aglio, sale e peperoni forti, ogni cosa triturata grossamente e verserete soltanto quando tutto sarà cotto per bene.

ZUPPA DI VONGOLE

Lavate accuratamente un chilogrammo e mezzo di ottime vongole e fatele bollire in una casseruola con sei tazze d'acqua. Quando si aprono, sgusciatele, passando allo staccio e conservando il brodo. Ripassate questo nuovamente ad un setaccio più stretto onde eliminare ogni particella di rena che ancora rima-

lesse e versatelo in una marmitta con due sedani, due pastinache ed un po' di prezzemolo e di cerfoglio (tutto triturato); aggiungete ancora una cipolla intera e, se è di vostro gradimento, mezzo spicco d'aglio, due teste di garofano, una stecchetta di cannella e 150 grammi d'olio. Fate bollire ogni cosa fino a che avrete ridotto il brodo a metà; passate per uno staccio fino il brodo ed aggiungete le vongole versando poi nella zuppiera sopra i crostini di pane.

ZUPPA DI FRUTTI DI MARE

Procuratevi 400 grammi di cannolicchi, altrettante vongole, un chilogrammo di grosse tonninole e 400 grammi di patelle. Lavate tutto accuratamente più volte e, per ultimo nell'acqua calda. Fate quindi bollire in una casseruola con quattro tazze d'acqua e quando tutti i frutti di mare si saranno staccati dal guscio, passate allo staccio, conservando il brodo. Tolte le corteccie, lavate ancora i frutti e lasciateli in acqua fredda. Ripassate nuovamente il brodo in uno staccio più stretto e versatelo in una marmitta dove unirete: del sedano, un po' di pastinache, un pizzico di prezzemolo ed uno di cerfoglio (queste erbe lavate prima e tagliuzzate), una cipolla intera, una stecchetta di cannella, quattro teste di garofano, due altre tazze d'acqua, 150 grammi di olio e sale al bisogno. Fate cuocere fortemente, indi passate allo staccio e rimettete il brodo in una casseruola. Sbattete frattanto due chiari d'uovo alla fiocca, ed a poco a poco versate sul brodo che spumerete per chiarirlo. Quando ciò avrete ottenuto, unite i frutti di mare e versate bollente sui dadini di pane fritto che avrete approntato nella zuppiera.

ZUPPA DI BRODO D'ERBE

Prendete un chilogrammo di spinaci, altrettante lattughe e bietole rosse, un po' di borraggine, dell'acetosa e del cerfoglio; triturate tutto assieme e mettete in una casseruola con tre tazze d'acqua, una cipolla intera, poche teste di garofano, mezzo chilogrammo di piselli teneri e sgusciati e sale al bisogno. Fate quindi bollire; quando la cipolla sarà cotta, levatela insieme alle teste di garofano e togliete pure dal fuoco la casseruola. Frattanto in una padella a parte che avrete levata dal fuoco dopo averci fatto fondere cento grammi di burro lasciate cascare sei tuorli d'uovo aggiungendo un cucchiaino di Liebig. Mescolate

per bene; quindi rovesciate sul brodo con le erbe, curando che ogni cosa si incorpori per bene. Versate infine sui crostini di pane pronti nella zuppiera.

ZUPPA DI ASPARAGI

Mettete in una marmitta: 200 grammi di burro, una cipolla ed una carota, tagliate a pezzi, due sedani triturati, quattro teste di garofano, una stecchetta di cannella, poco sale ed otto tazze d'acqua. Fate bollire vivacemente e quando il brodo sarà ridotto ad una metà, passate allo staccio unendo la punta di un cucchiaio di Estratto Liebig. Lasciate a parte il brodo per un momento, all'infuori di una sola tazza che verserete in una casseruola dove farete cuocere 150 grammi di piselli freschi. Passate pure questi allo staccio, spremendo più che vi è possibile e versate nel brodo già preparato. Frattanto lessate in acqua bollente le cime di alcuni asparagi, in quantità conveniente; passatele, a cottura ultimata, in acqua fresca e, dopo averle sgocciolate, unitele al brodo nella marmitta. Versate quindi nella zuppiera dove avrete preparato il pane abbrustolito.

ZUPPA FORTE

(Soffritto)

Procuratevi gli interiori di un maiale, esclusi gli intestini, e tritateli a dadi. Fateli quindi soffriggere in una casseruola con 250 grammi di strutto; quando avranno preso un bel colore, aggiungete grammi 250 di conserva di pomidori, 50 grammi di conserva di peperoni forti e qualche ramoscello di rosmarino. Quando avrete raggiunto metà cottura, versatevi mezzo litro d'acqua e lasciate cuocere ancora lentamente per quindici minuti. Frattanto a parte avrete preparato dei crostini di pane su piatti fondi e verserete su di essi il contenuto della casseruola, servendo ben caldo.

BOMBETTE DI SPINACCI

Cuocete in acqua salata, leggermente, un chilogrammo di spinacci puliti e lavati in parecchie acque. Bolliteli, lasciandoli cuocere un po' più del solito, perchè dopo scolati e spremuti vanno passati allo staccio; raccogliete il purè che se ne forma in un recipiente dove aggiungerete due ettogrammi di mollica di pane inzuppata nel latte, quattro uova intere e una cucchiaiata di buon parmigiano, il tutto salato regolarmente. Ottenuto questo composto di pasta, formerete delle pallottoline come uova di piccione, che passerete alla farina e tosto in acqua bollente. Dopo che avranno bollito una diecina di minuti le leverete con cura a mezzo di un colatoio e, ben sgocciolate, le porrete su un vassoio tenendole ben calde. A parte avrete sciolto del burro che verserete ben spumante sopra le bombette e saranno pronte.

CAPPONATA DI MELENZANE ALLA COSENTINA

Preparate una mezza dozzina di melenzane grosse, sbucciate e tagliate a dadi un po' grossi; salatele leggermente e mettetele a sgocciolare pressandole con un piatto su cui sovrapporrete un piccolo peso. Friggetele in seguito con olio ben caldo ed appena rosate toglietele dalla padella. Mettetele da parte. Cuocerete inoltre in acqua salata due sedani puliti e tagliati a pezzi e li terrete pure a parte dopo averli ben scolati. Nel frattempo avrete tolto il nocciuolo a una dozzina di olive verdi e preparato una cucchiaiata di capperi puliti e risciacquati.

In una padella fate rosolare nell'olio una triturata di cipolla ed uno spicco d'aglio e quando saranno appena dorati vi unirete le melenzane, i sedani, le olive e i capperi. Trascorsi cinque minuti vi aggiungerete un bicchiere di aceto bianco che lascierete evaporare per far posto ad un cucchiaio di zucchero in polvere e ad altrettanto di conserva di pomidori. Regolate con pepe e sale e dopo pochi minuti di fuoco la capponata sarà pronta a servire. Questo piatto, che è una specialità della cucina calabrese, si gusta freddo anche assieme agli antipasti.

FRITTURA VEGETARIANA

Raschiate due zucchettine piccole, tagliatele a fettine e passatele prima alla farina e poi all'uovo sbattuto; così pure fate

con alcuni fiori di zucchette. In una padella con burro ben spumante adagierete prima le zucchettine ed in seguito i fiori di zucchette; appena rosate saranno pronte. Vi sarete frattanto preparati una dozzina di biscotti che friggerete all'ultimo momento nella padella dopo averli fatti passare di sfuggita prima al latte e poi all'uovo sbattuto. Accomodate il tutto con buon gusto, in corona, su di un vassoio, e servite.

IMBROGLIATA DI UOVA

Lavate tutte le foglie esterne e le spine a due o tre carciofi, oppure sbucciate ed affettate due o tre zucchette mettendole in una casseruola con un pezzo di burro appena fuso e lasciandole rosolare adagio adagio, per un quarto d'ora. In una scodella a parte avrete frattanto spezzato sei od otto uova ed aggiunto un paio di dadi Liebig, un po' di formaggio, un trito di prezzemolo e niente sale; sbattuti questi ingredienti li versate nella casseruola dove avete cotto i carciofi o le zucchette mescolandoli sempre adagio adagio fino a che tutta la composizione si sarà fatta alquanto densa. Sarà allora pronta da servire su piatto ben caldo.

INVOLTINI DI LATTUGA

Procuratevi una mezza dozzina di mazzi di questa insalata, puliti e lavati, e fategli dare appena un bollore in acqua leggermente salata, scolandoli poi e accomodandoli sul tagliere. A parte avrete preparato della mollica di pane integrale, inzuppata nel latte. Spremetela ed aggiungetevi un tuorlo o due di uova, del formaggio grattugiato, un trito di prezzemolo e sale al bisogno; otterete così un composto che introdurrete nel mezzo delle lattughe preparate. Date la forma di un involto, poi in una tortiera con burro accomodatele per bene assieme e spingete al forno per la cottura; dopo una mezz'ora circa saranno pronte da servire.

MOZZARELLA IN CARROZZA ALLA NAPOLETANA

Da un pane chiamato « carrè », che troverete presso i fornai di pane di lusso, taglierete delle fette in modo da formare dei rettangoli; anzi ne taglierete quattro fette così da servire per due persone, e regolandovi su questa base per il quantitativo che vi occorre.

Tagliate in seguito delle fette di mozzarella della misura delle prime, mettendone una fra due fette di pane « carrè ». Dopo averle passate alla farina e all'uovo sbattuto deponetele in padella con strutto oppure con olio ben caldo: appena dorate devono essere levate e lasciate scolare su una carta assorbente. Adagiatele poi su di un piatto coperto da un tovagliuolo; indi servitele.

PANZAROTTI CON RICOTTA ALLA NAPOLETANA

Prendete 450 grammi di farina bianca e un ettogrammo di burro fresco (che avrete prima ammorbidito a parte), un pizzico di sale un tuorlo d'uovo ed acqua al bisogno; impastate il tutto in modo che la pasta riesca un po' soda. Poi lasciatela da parte almeno un'ora.

Intanto metterete in una scodella un ettogrammo di ricotta fresca, vi mescolerete un tuorlo d'uovo, un pizzico di sale, un po' di cannella e di pepe, un trito di prezzemolo e 50 grammi di prosciutto tagliato a dadolini; amalgamate tutto assieme.

Riprendete la pasta e la stenderete col mattarello riducendola dello spessore di una moneta da dieci centesimi di vecchio conio, poi con un tagliapasta rotondo di latta, di 7 centimetri, formate tanti dischi o cerchietti e in ciascuno di questi vi deporrete un cucchiaio del composto di ricotta; indi con un pennello intriso nell'uovo sbattuto date una spalmatina tutto intorno richiudendo per bene e formando così tante mezze lune. In una placchetta di metallo o su di una tortiera, spalmata di burro o strutto a vostro piacere, adagiate tutti i panzarotti ottenuti e nuovamente pennellandoli d'uovo sbattuto. Spingete al forno e appena dorati portateli ben caldi in tavola.

BODINO DI VERDURA

Sbucciate un mezzo chilogrammo di patate e, dopo averle tagliate a pezzi, mettetele a cuocere con acqua salata. Giunte a cottura, passate allo staccio le patate ed aggiungetevi tre uova intere, un po' di formaggio grattugiato rimestando il tutto per bene. Con questa specie di purè foderate uno stampo liscio, che sarà prima spalmato di burro, ed avrete cura, servendovi con pane grattugiato, di farlo bene aderire alle pareti. Nel mezzo dello stampo, adoperando il cucchiaio, formerete un largo cavo ove metterete dei legumi lessati, tagliati a fatti saltare precedentemente al burro, asparagi, ecc. (secondo le stagioni), zucchette,

fagiolini, carote, pomidori. Coprirete ancora con purè la superficie, spalmandola con uovo sbattuto. Spingerete al forno il bodino e dopo circa un'ora di cottura a bagno maria, regolandovi sul calore del forno, ed appena la superficie sarà dorata, potrete servirlo capovolgendolo su di un vassoio.

CARCIOFI ROMANESCHI ALLA GIUDIA

Procuratevi una dozzina di carciofi, preferibilmente con le spine; mozzatene la punta e levatene le prime foglie. Dopo averli un po' aperti vi introducete una gremolatina fatta con un po' di prezzemolo, uno o due spicchi d'aglio e sale e pepe. In una casseruola li porrete ritti, uniti assieme ed un po' pressati; poi li coprirete per circa metà d'olio d'oliva con un po' d'acqua. Li metterete quindi nel forno possibilmente assai caldo dove li lascierete fino a completa cottura.

CARDI ALLA PIEMONTESE
(Bagna cauda)

In un tegamino deporrete a freddo circa un ettogrammo d'olio d'oliva, quattro o cinque acciughe salate, pulite e private della spina, ed uno spicco d'aglio. Mettete al fuoco il tegamino e quando l'acciuga, con l'azione del calore, sarà sfatta, avrete pronta la salsa alla piemontese. Le fettine di cardo bianco pulito, intinte a mano a mano nella salsa vi daranno un boccone squisito; meglio ancora se potrete aggiungere un'affettata di tartufo bianco. Con la stessa salsa si possono gustare i peperoni cosidetti di Voghera.

FOCACCIA ALLA PALERMITANA

Prendete un mezzo chilogrammo di farina bianca e 150 grammi di strutto, un pizzico di sale e un bicchiere d'acqua tepida. Mescolate ogni cosa e lavoratela come si farebbe per la confezione del pane; dopo impastata lasciatela da parte, coperta, per una mezz'ora. Trascorso questo tempo la stenderete col mattarello tenendola dello spessore di due centimetri, mentre la larghezza può variare a piacere. Mettetela quindi in una tortiera e coprite il fondo con un composto di salsiccia cruda e parmigiano o caciocavallo grattuggiato: poi cospargete dei piccoli pezzettini di strutto e ricoprite con dell'altra pasta avanzata in modo da formare una specie di torta. Ponetela al forno mode-

rato per circa una ventina di minuti e sarà pronta. Va servita nella medesima tortiera.

FONDUTA ALLA PIEMONTESE

Togliete la crosta a tre ettogrammi di formaggio fontina, poi tagliatelo a sottili dadolini che porrete in una casseruola con un bicchiere e mezzo di latte, 50 grammi di burro fresco e tre tuorli d'uovo. Ponete il recipiente a bagno maria assicurandovi che mai raggiunga l'ebollizione e con un mestolino tenete mossa la composizione fintanto che adagio adagio si scioglierà. Quando avrete ottenuto questa specie di crema liscia, la verserete su di un piatto, disponendovi all'ingiro alcune fettine di pane, fritte al burro. Se vi aggiungerete un'affettata di tartufi bianchi, questa renderà la fonduta maggiormente fragrante e squisita.

PANZANELLA ALLA MARINARA

Fate ammollare tre gallette in acqua fredda e, quando saranno ben morbide, scolatele dall'acqua e ponetele in un'insalatiera dove avrete già preparato delle acciughe salate spinate, pulite e tagliate a pezzettini, con un po' di cipolla, un'affettata di pomidori freschi sbucciati, ed un pizzico di basilico ed aglio. Poi condite il tutto con sale, pepe, olio e aceto (di questo poche goccie e preferibilmente dell'impareggiabile « Aceto del Cuoco »). Se credete potete aggiungere dei peperoni verdi e delle olive disossate.

PIZZA DI ACCIUGATA ALLA TORRESE

Procuratevi dal fornaio un chilogrammo di pasta per pane e distendetela su di una tortiera pennellata con olio di oliva, in modo da ricoprirne bene il fondo. Pennellate ancora d'olio e accomodatevi sopra alcune acciughe salate, pulite e lavate, ed una finissima triturata fra aglio e prezzemolo; cospargete infine del pepe e del pane grattugiato e passate al forno; dopo un quarto d'ora circa di cottura la pizza è pronta e dovrete servirla ben calda.

PIZZA ALLA NAPOLETANA

Procuratevi un chilogrammo di pasta per pane, già lievitata e preparata dal fornaio, e dividetela in sei parti eguali formando dei dischi piuttosto sottili che condirete con filetti di pomidori, poco olio, aglio trito, ed un pizzico d'origano. Mettetela quindi al forno con fuoco forte poichè in pochissimi minuti deve raggiungere la cottura.

La pizza può essere condita in vari altri modi: a) con basilico, sugna, formaggio, pomidori; b) con olio, aglio e alici; c) con funghi, aglio, olio, prezzemolo; d) con sugna, mozzarella, formaggio.

Per cucinare la pizza, ove non si abbia disponibile un forno possibile di forte riscaldamento, si può anche procedere nel modo seguente: Si prepari a parte una buona salsa di pomidori a filetti con olio ed aglio, mentre su di un'altra padella si provvederà a friggere i dischi con olio ben caldo. Appena le pizze saranno fritte si condiscano con la salsa di pomidori e si cospargano subito con formaggio ed origano.

PIZZA RUSTICA

Approntate la pasta frolla con poco zucchero e cospargetela sul fondo e sui lati di un tegame trattenendone altrettanta quantità che servirà poi da copertura. Preparate intanto a parte grammi 500 di ricotta, 150 di prosciutto e salame e 100 di formaggio svizzero provola o provolone, tagliato il tutto a dadi ed impastato con tre tuorli d'uovo ed un pizzico di pepe. Versate ogni cosa nel tegame e coprite con la pasta che avete conservata. Passate al forno e lasciate cuocere per circa un'ora.

SFOGLIATELLE DI SPINACCI

Preparate un chilogrammo di spinacci ben lavati e puliti; cuoceteli, indi spremeteli per bene e passateli allo staccio; il purè così ottenuto ponetelo in una casseruola con burro e fatelo rosolare per cinque minuti regolandolo di sale. Tolto poi dal fuoco vi aggiungerete due tuorli d'uova amalgamando ogni cosa per bene. Vi sarete frattanto procurato presso il vostro pasticciere alcune sfogliatelle (calcolandone due per persona) e, con l'aiuto di un cucchiaino, le riempirete del purè di spinacci adagiandole poscia su di una padelletta che metterete cinque

minuti al fuoco, sufficienti perchè si riscaldino bene. Nel servire le sfogliatelle le collocherete su di un piatto coperto da un tovagliolo.

SPIEDINI CON PROVATURA ALLA ROMANA

Procuratevi della provatura che è una specialità romana; tagliatela a fettine ed altrettanto fate con del pane raffermo. Poi, infilate su stecchini di legno, alternate una fettina di pane con una fettina di provatura. Gli spiedini che formerete li metterete a cuocere sulla griglia, oppure li farete arrostire in una padella di ferro con burro. Quando saranno ben dorati potete servirli frammisti ad acciughe; otterrete un'ottima salsa.

SPIEDINI DI MOZZARELLA ALLA SECONDIGLIANO

Procuratevi due ettogrammi di mozzarella ed un bastone di pane raffermo; formate tanti dischetti della misura delle monete da dieci centesimi del vecchio stampo; infilateli quindi alternati mozzarella e pane su dei stecchini di legno. Passateli prima alla farina e poi all'uovo sbattuto ed infine friggeteli in olio o strutto ben caldo. Appena dorati saranno pronti. Intanto a parte avrete preparato una salsa che avrete ottenuto mettendo sul fuoco un tegamino con olio e acciughe salate, pulite e spinate. Le acciughe, poste a freddo nel tegamino, si scioglieranno in breve e vi daranno la salsa piccante che verserete sugli spiedini in precedenza approntati.

TIMBALLO D'UOVO

Sbattete e regolate, con un pizzico di sale, otto uova e con burro fate delle piccole frittatine che stenderete sulla spianatoia. Mettete quindi al fuoco un altro po' di burro e, appena fuso, unite una cucchiaiata di farina lasciandola cuocere cinque minuti ed aggiungendovi in seguito un quinto circa di latte bollente. Mescolate in modo da ottenere una besciamella non troppo liquida, che regolerete con le solite droghe: pepe, noce moscata, sale. Nel frattempo avrete cotto una dozzina di gamberetti ai quali sarà stata tolta la coda ed una triturata di funghi; unirete ogni cosa alla besciamella prima ottenuta. A parte spalmerete di burro uno stampo liscio e cilindrico cospargendo sul fondo un po' di pane grattugiato; vi stenderete quindi una

prima frittatina coprendola con uno strato della besciamella ottenuta e polverizzando ancora la superficie col pane grattugiato; ricominciate con una frittatina e continuate alternativamente nel senso indicato fino alla riempitura dello stampo. Mettete quindi al forno per la cottura a bagno maria che durerà una ventina di minuti. Il timballo andrà gonfiandosi e prendendo colore dopo di che sarà pronto per essere servito capovolto su di un vassoio.

TORTA DI POMIDORI ALLA LIGURE

Segliete una dozzina di pomidori, possibilmente tutti di media grossezza e bei rotondi; li tagliate a metà, e, premendoli leggermente coi polpastrelli delle dita, fatene uscire i semi e la parte acquosa. Li capovolgete quindi su di un canovaccio pulito, onde abbiano a lasciare buona parte dell'acqua che contengono. Preparate intanto una capace tortiera di rame o di pirofila spalmata di olio o burro; mettetevi in corona una parte dei mezzi pomidori, trattenendo l'altra metà che dovrà servire per coperchio. Nel frattempo avrete fatto bollire in acqua salata una certa quantità di riso a vostra discrezione, e che avrete tolto dall'acqua un po' al dente. Dopo averlo bene scolato lo farete rosolare con burro ben spumante, aggiungendovi una gremolatina fra prezzemolo e basilico; con l'aiuto di un cucchiaio riempirete di questo riso la concavità dei mezzi pomodori deposti nella tortiera, coprendoli in seguito con l'altra metà, formando una specie di torta che velerete d'olio e di pezzettini di burro, spruzzandone la superficie con sale. Coprite il tutto con carta oleata e mettete a cuocere al forno, a fuoco non troppo forte. In mezz'ora la torta sarà pronta.

TORTA VEGETARIANA

Sbattete otto uova insieme ad un quinto di latte intero, a due cucchiai di farina bianca e a un po' di sale, formando con questo composto tre o quattro piccole frittate. Intanto cuocerete a parte, in recipienti distinti: tre carciofi affettati, che farete saltare al burro; una manata di spinacci bolliti e spremuti dell'acqua, tagliuzzati ben fini e cotti pure al burro; un mezzo chilogrammo di patate sbucciate e tagliate a pezzi che farete invece bollire nell'acqua. Queste vanno poi passate allo staccio per formare un purè, col quale andranno mescolati i legumi ed aggiunte due uova sode triturate finemente. Spalmate frat-

tanto una tortiera di burro e polverizzatela di pane grattuggiato; deponete quindi nel fondo una delle frittate che avete ottenuto dapprincipio, sovrapponete una distesa del purè coi legumi e continuate con un'altra frittata ed una nuova distesa fino a che avrete esaurito i vostri preparati. Coprite quindi con una besciamella composta di latte, farina e burro, non troppo liquida, e passate al forno, a fuoco moderato. Appena dorata la superficie, la torta sarà pronta.

TORTINO DI CARCIOFI ALLA FIORENTINA

Prendete due o tre bei carciofi, liberateli dalle foglie esteriori e, dopo averne mozzata la parte spinosa, tagliateli a fettine. In un tegamino con burro fateli quindi dorare leggermente; in un quarto d'ora di lento fuoco saranno già cotti ed allora verserete sopra i carciofi quattro uova che avrete preparate sbattute e regolate di sale. Passate infine per dieci minuti il tegame al forno, e sarà pronto da servire.

ANIMELLE ALLA SALVIA

Lasciate nell'acqua per un paio d'ore, affinchè abbia a perdere il poco sangue e ad imbiancarsi, una animella di vitello. Mettetela poi a bollire in acqua salata con sugo di limone; levatela dopo un quarto d'ora e lasciatela raffreddare. La taglierete quindi a fettine che passerete alla farina bianca e che poi friggerete con burro ed un ramoscello di erba salvia. Quando sarà dorata d'ambo le parti, spruzzatela leggermente di sale e servitela.

ASTICCIOLE ALLA CALABRESE

Da un pezzo di filetto di bue staccate delle piccole fettine e spianatele leggermente con lo schiacciacarne. Unitevi un pezzettino di mozzarella od anche caciocavallo e coprite con delle fettine di ventresca di maiale (pancietta). Le rotolerete quindi su se stesse dandovi la forma di polpettine e trapassandole con uno stecco in gruppi da tre frapponendo tra una polpettina e l'altra una fettina di pane raffermo ed una foglia di alloro.

La loro cottura è preferibile alla griglia, passandole prima sull'olio, ma non avendone la possibilità si cuociono anche in padella con olio già ben caldo.

BATTUTA DI VITELLO CON ZUCCHINE
(per stomachi deboli)

Da un pezzo di fesa di vitello staccate delle fettine che spalmerete leggermente e tagliate pure a fette per tutta la loro lunghezza due o tre zucchine. In una padella incomincerete a far rosolare le fettine di carne che avrete prima infarinate, indi unirete le zucchine che passerete pure alla farina e poi all'uovo sbattuto e adagio, adagio, farete friggere fino a che saranno dorate d'ambo le parti. Spruzzerete quindi di sale e saranno pronte a servire disposte su di un vassoio, velate col burro ben caldo rimasto.

BISTECCA ALLA BRESCIANA

Prendete una bistecca, privatela tutto intorno delle parti cartilaginose, premetela leggermente e con un coltellino vi praticate un taglio da un lato in modo da formare una tasca. Riempirete quest'apertura con due fettine di prosciutto, del parmigiano a dadolini ed un piccolo tartufo a fette. Chiudete quindi con uno stecchino di legno, ripassate la bistecca nell'olio e ponetela sulla griglia per la cottura. In una ventina di minuti sarà pronta.

Mancandovi la griglia potete benissimo friggerla in un tegamino con olio ben caldo, oppure al burro.

BISTECCHE DI CARNE CONGELATA

Preparate una o più bistecche di un ettogrammo cadauna, passatele alla farina, battendole prima leggermente. Fatele quindi dorare in una padella con burro, insieme a pezzetti di patate cotte, tagliate a dadi, e di cipolle. Unitevi una foglia di erba salvia e lasciate al fuoco, avendo l'avvertenza di non far colorire troppo la cipolla. Dopo una ventina circa di minuti, saranno cotte ed allora gustatele di sale e pepe. Nell'intingolo rimasto, diluirete una punta di cucchiaino da caffè di estratto di carne Liebig e darete in tal modo alle bistecche una maggiore fragranza.

BODINO ALLA CREMONESE

Spalmate sottilmente e più largamente che vi è possibile alcune grosse fette di fesa di vitello, avendo però la precau-

zione di non farle sgretolare. Con queste foderate l'interno di uno stampo liscio e rotondo, sia di rame che di latta, e spalmatelo di burro. Riempite quindi lo stampo con un'abbondante tagliuzzata composta da vari legumi: cipolle, carote, fagiolini, zucchettine, sedani, cavoli e melenzane; disponete questi legumi leggermente pepati e salati, a strati, entro lo stampo foderato, frapponendo in ogni strato una fetta di ventresca di maiale (pancietta) o di prosciutto crudo. Premete poscia molto forte, e, proteggendone la superficie con una grossa fetta di lardo, ponete lo stampo a bagno maria al forno lasciando cuocere lentamente per almeno due ore. Il bodino sarà pronto a servire.

BOMBETTINE ALLA ROSSINI

Fate rosolare leggermente in una padella con un pezzo di burro una finissima triturata composta di un porro e di una cipolla; unitevi quindi 250 grammi di riso. A parte, crogiolate, con poco burro, due ettogrammi di carne di filetto di bue, passate alla macchina o al coltello, e mescolerete al riso. Sfogliate frattanto un po' grosse alcune lattughe, come fareste per una verza; mettetele in una pentola al fuoco e, dopo il primo bollore, scolatele subito e deponetele sul tagliere allineate in bell'ordine. Su di ogni foglia deponete un mucchietto del composto di carne e di riso, poi involgetele bene come per ottenere una polpettina e disponetele in una padella burrata, una accanto all'altra strettamente aderenti. Bagnate infine con brodo tanto da ricoprirle appena e spingete al forno, con fuoco moderato, chiudendo possibilmente la padella con un coperchio di ferro. In mezz'ora saranno gonfiate a sufficienza perchè il riso cuocendo, aumenterà di volume; se si prosciugassero troppo, bagnatele ancora con un poco di brodo. In un recipiente a parte, cascate due tuorli d'uovo, aggiungendo una cucchiaiata di aceto bianco, un po' del sugo delle bombettine, l'agro di un limone ed un pizzico di sale; quindi con un frullino, lavorate a bagno maria, a guisa di uno zabaglione. Quando la composizione si renderà spumosa e densa, sarà pronta da versare sulle bombettine che servirete in tavola sullo stesso recipiente in cui le avrete portate a cottura.

CAPRETTO ALLA LAZIALE

Prendere un quarto od un ottavo di capretto, oppure anche di agnello da latte; steccatelo con spicchi d'aglio, foglie di menta e formaggio pecorino (operazione che eseguirete facilmente praticando dei piccoli fori nella carne). Lo adagerete quindi in una padella velandolo con olio di oliva, oppure strutto. Dopo una mezz'ora di cottura al forno, lo leverete per salarlo definitivamente, spruzzandolo di pepe e pane grattuggiato. Lascierete quindi che si completi la cottura.

CONIGLIO ALLA COMASCA

Dividete un coniglio in sedici parti e risciacquatelo bene, lasciandolo nell'acqua per una mezz'ora. Mettete a fuoco non troppo forte una padella di rame o meglio ancora di terracotta e copritene il fondo con una triturata finissima fra scalogna, carote e un sedano (s'intende puliti e sbucciati) e con burro ed olio biondeggiate leggermente. Unitevi i pezzi di coniglio lasciandoli così per cinque minuti al fuoco; bagnate quindi con un bicchiere di vino bianco che lascierete evaporare per aggiungervi due cucchiai di salsa di pomidori e tanto brodo quanto basta per ricoprire la carne. Gustate di sale e ponete il coperchio lasciando cuocere lentamente. Preparate intanto sul tagliere un cespuglio di prezzemolo pulito, i gherigli di una dozzina di noci, uno spicco d'aglio e la buccia di un limone; triturate finissimamente ed aggiungete ogni cosa all'intingolo che riuscirà di una fragranza speciale. Quando il composto sarà ben condensato lo verserete in un vassoio servendolo subito.

COSCIA DI MONTONE ALLA TIROLESE

Procuratevi una parte di coscia di montone e, dopo lavata, ponetela senz'altro a bollire in acqua un po' acidulata con sugo di limone; unite una cipolla, una gamba di sedano, una carota, un po' di sale; dopo circa tre ore sarà cotta. L'acqua si sarà in parte consumata e quella specie di brodo che vi rimane tenetelo a parte.

Mettete intanto in una piccola casseruola 50 grammi di burro che lascierete tostare per cinque minuti insieme a due cucchiai di farina. In seguito prendete un foietto metallico, e versando

sulla casseruola il brodo prima ottenuto, provvedete a formare una salsa bianca non troppo densa che lascierete bollire adagio per una ventina di minuti regolandola di sale ed aggiungendo una foglia di alloro ed un po' di pepe. Pronta la salsa unirete una cucchiaiata di capperi. La servirete insieme al montone bollito che contornerete di patate lessate.

COSTATA ALLA PIZZAIOLA

Procuratevi delle costate di manzo o di vitello e mettetele in un tegame piuttosto vasto, il cui fondo avrete unto con poco olio, accomodandole per bene. Cospargete un poco d'aglio trito, qualche filetto di pomidoro ed abbondante origano, sale e pepe. La cottura deve durare dieci minuti su fuoco ardente, possibilmente con fuoco anche sopra al tegame.

COSTOLETTE ALLA MILANESE

Preparatevi alcune costolette di vitello, levate le parti cartilaginose e battetele senza però rompere la carne. Grattugerete al momento un po' di pane raffermo e sbatterete una o più uova aggiungendo a queste una cucchiaiata di burro fuso ed un pizzico di sale. Passate le costolette, prima all'uovo e poi sul pane, e adagiatele in una padella ove avrete fatto fondere del burro. A fuoco lento lasciatele dorare d'ambo le parti, indi servitele contornandole di patate al burro oppure fritte alla francese e dopo di averle velate col burro rimasto.

COSTOLETTE DI MAIALE ALLA VERONESE

Private della parte cartilaginosa alcune costolette di maiale, battetele leggermente con lo schiacciacarne ed involgetele fra sale e pepe, cospargendole di una finissima triturata fra timo e serpillo. Stendete poi sul tagliere dei quadratelli di graticella di maiale che serviranno a fasciare bene le costolette come furono preparate. Le adagerete quindi sulla griglia e in una ventina di minuti di fuoco moderato, dopo di averle rivoltate almeno due volte, saranno pronte.

Possono cuocersi a fuoco lento, anche in una padellina di ferro con uno strato d'olio ben caldo con avvertenza però di rivoltarle almeno due volte. Servitele in tavola contornate di patate fritte o di altro contorno a vostro piacimento.

CERVELLO AL BURRO

Procuratevi un ettogrammo di cervello di vitello o di bue, pulitelo della pellicola, e dopo averlo ben lavato, mettetelo in acqua a bollire per circa dieci minuti. Poi che sarà cotto, lo dividerete in pezettini che passati all'uovo sbattuto e al pane grattugiato, li deporrete in una padella con burro fuso, ove li farete rosolare leggermente d'ambo le parti. Serviteli dandovi una spruzzatina di sugo di limone.

CROCHETTINE DI CARNE ALLA CASALINGA

Triturate fina della carne di manzo a lesso o anche arrostita; poi ponetela in una scodella e unitevi un po' di mollica di pane inzuppata nel latte, una manciata di formaggio grattugiato, un po' di prezzemolo triturato e se il composto raggiunge il peso di mezzo chilogrammo scioglierete anche tre dadi Liebig. Regolate con pepe e sale, se questo occorre, ed eccovi pronto un ripieno che amalgamerete con due uova intere. Mescolate il tutto e fatene tante divisioni in modo da ottenere delle crochettine che passerete con un uovo sbattuto insieme ad un bicchiere di latte e che infarinerete subito con pane grattuggiato. Potrete friggerle con olio o strutto, oppure anche al burro. Dorate, sono pronte a servire.

CUORE DI VITELLO ALLA BERGAMASCA

Tagliate un cuore di vitello a piccole fette che passerete alla farina e che friggerete con burro od olio a fuoco forte. Appena dorate aggiungetevi una gremolatina fra prezzemolo, basilico e uno spicco d'aglio; fate saltellare al fuoco ancora per qualche minuto; aggiungete un po' di Liebig sciolto nell'acqua calda ed avrete ottenuto la salsa.

FEGATELLI ALLA FIORENTINA

Provvedetevi di tre ettogrammi di fegato di maiale fresco e di un ettogrammo di carne di maiale, tagliando ogni cosa a piccoli dadi; prendete pure un ettogrammo di ventresca (pancietta) affettata. Riunite il tutto su di un vassoio e spruzzate leggermente di sale, pepe, droghe e d'un pizzico di finocchio

triturato finamente. Poi ponete sul tagliere della reticella di maiale fresca, ben stesa, e tagliatela in quadrati di cinque o sei centimetri, ponendo nel mezzo di ognuno un mucchietto di fegatelli preparati e riunendo poi i quattro lembi a mezzo di uno stecchino di legno; li infilzerete quindi a gruppi di tre in uno stecchino più lungo. Potrete cuocerli alla griglia oppure in una padella, sia con olio, sia con burro, a vostro piacimento. In dieci minuti od al massimo in un quarto d'ora sono pronti.

MANZO A VAPORE PER ALPINISTI

Nella scodella della cucina di montagna deporrete una tagliuzzata di cipolla e senz'altra aggiunta di condimenti vi adagerete un pezzo di culaccio di manzo. Salate e lasciate rosolare adagio adagio, a fuoco moderato e ben coperto. Di tanto in tanto rivoltate. Quando sarà raggiunta la cottura, il manzo e le cipolle avranno lasciato un buon sugo e in questo diluirete un cucchiaino di estratto Liebig.

E' pronto a consumarsi.

MANZO ALLA PIACENTINA

Approntate un pezzo di polpa di manzo togliendovi i nervi ed anche il grasso se questo vi è abbondante. Versate in un piatto due cucchiai di senape francese, e rivoltatevi sopra il manzo in modo da formare uno speciale involucro che lo ricopra tutto.

Ponete a fuoco, in un capace recipiente, adagiandovi la polpa ed unendo due bicchieri di latte ed una cipolla tagliata in quattro pezzi. Dopo di aver salato leggermente, chiudete con un coperchio ed a fuoco dolce fate cuocere la carne con avvertenza di rivoltare il pezzo di tanto in tanto. Non lascierete mai che il latte venga completamente assorbito, versandone sempre a poco a poco di nuovo, in modo che quando la carne sarà cotta rimanga una salsa ben condensata che passerete allo staccio e che riunirete nuovamente alla carne per farle dare un nuovo bollore. Tagliate quindi a fettine, presentando il piatto in tavola contornato di un purè di patate o di altro legume.

MARINONIANI ALLA IGEA
(per stomachi deboli)

Approntate 150 grammi di fesa di vitello, senza nervi e parti cartilaginose; triturate alla macchinetta ed aggiungete eguale quantità di mollica di pane inzuppata nel latte e poi spremuta. Mescolate tutto assieme, unendo un tuorlo d'uovo, del formaggio grattugiato ed un po' di sale; dividete in tante parti così da ottenere una specie di scaloppine la cui forma la darete con la lama di un coltello. Passatele quindi alla farina e adagiatele su burro ben spumante facendole dorare d'ambo le parti. Spruzzatele per ultimo col sugo di un limone e servitele con purè di patate o di spinacci.

MESSICANI DI FILETTO CON SCAMORZA ALL'ABRUZZESE

Procuratevi tre ettogrammi di filetto di manzo o di vacca, e tagliatelo in tante fettine eguali che batterete leggermente senza romperle, allineandole sul tagliere. In ogni pezzo di filetto adagerete una fettina di scamorza ed un'altra più piccola di prosciutto crudo involgendo ogni cosa a guisa di polpettine, che riunirete poi con uno stecchino a gruppi di tre intercalandole con una foglia di salvia. Friggetele quindi con burro od olio e quando saranno dorate d'ambo le parti spruzzatele con un bicchiere di vino bianco; evaporato il vino saranno pronte. Provvedete ad accomodarle sopra uno strato di purè di patate velandole col poco sugo rimasto.

OCA FARCITA ALLA MONZESE

Scegliete un'oca bella, grassa, preparatela come fareste con un pollo e schiacciatela col batticarne sul petto per estrarvi l'osso dello stomaco. Preparate sul tagliere 300 grammi di salsiccia, che toglierete dall'involucro, due mele ranette sbucciate e tagliate a dadolini, duecento grammi di marroni arrosto pure sbucciati, un ettogrammo di prugne secche, senza il nocciuolo, ed una mezza dozzina di noci di Sorrento liberate dal guscio. Di questi ingredienti formate un solo impasto col quale impinguerete l'oca già preparata e con un ago ne cucirete l'apertura. La fascierete poi con delle fette larghe di lardo o di prosciutto,

che terrete aderenti a mezzo di due o tre passaggi di spago, la deporrete in una casseruola capace, unendo dei ritagli di lardo e di burro, e la farete cuocere arrosto adagio adagio per circa un paio d'ore. Avrete però l'avvertenza di voltarla di tanto in tanto bagnandola con poca acqua, in modo di ottenere una cottura uniforme.

OLIVETTE ALLA MARINONI

Staccate alcune fettine da un pezzo di fesa di vitello e battetele leggermente per ottenere delle polpettine. A parte avrete tagliato a pezzettini tre o quattro sedani, lavati e liberati dalle foglie verdi e due o tre patate sbucciate ed affettate, il tutto metterete in una casseruola con un pezzo di burro e poca acqua tanto da ricoprire le verdure. Esponete a fuoco e fate cuocere; quando l'acqua è evaporata anche il sedano sarà cotto ma non lasciatelo colorire. Versate in una scodella, mescolatevi un po' di formaggio grattugiato ed un tuorlo d'uovo, regolando di sale. Quando avrete ottenuto una specie di purè lo distribuirete tra le fettine di vitello completando le polpettine che friggerete dandovi un bel color d'oro d'ambo le parti. Spruzzatele per ultimo di vino bianco; appena questo sarà evaporato le polpettine saranno pronte.

OSSIBUCHI ALLA MILANESE

Procuratevi dal macellaio degli ossobuchi già segati; voi non avrete che da passarli alla farina e farli rosolare in una padella con burro od olio insieme ad una cipolla, un sedano, una carota e un po' di grasso di vitello. Quando avranno preso un bel colore dorato li spruzzerete con vino bianco che lascierete evaporare per aggiungervi una cucchiaiata di salsa di pomidori. Bagnate con brodo od acqua tanto da ricoprirli e lasciateli cuocere per circa un'ora e mezza regolandoli di sale e pepe. Appena raggiunta la cottura li leverete con riguardo mettendoli a parte mentre passerete allo staccio la salsa ottenuta. Spruzzate intanto gli ossibuchi con una gremolata formata da un po' di prezzemolo, una foglia di erba salvia, uno spicco d'aglio e la buccia di mezzo limone (oppure, a piacimento, del seme di finocchio), tutto triturato finamente. Versate sopra gli ossibuchi la salsa che avrete prima passata e fate ribollire altri cinque minuti. Potete poi servire insieme al risotto alla milanese.

PACCHETTI DI TRIPPA ALLA SARDA

Tagliate a quadrati un mezzo chilogrammo di trippa di vitello, asciugandoli poi bene e stendendoli sul tagliere per polverizzarli di sale e di pepe. Preparate frattanto un composto con due ettogrammi di cacio cavallo, un ettogrammo di prosciutto, un po' di prezzemolo ed uno spicco d'aglio, quest'ultimi trituratì e mescolati insieme. Distribuite la mistura ottenuta sui quadratelli di trippa e formate una specie di fagottini riunendo i quattro lembi della trippa e legandoli insieme con filo di spago. Deponeteli quindi in un capace recipiente con una cipollina, una carota ed un gambo di sedano tagliati a pezzi; coprite con del buon vino bianco magro ed un bicchierino di cognac e chiudete ermeticamente il recipiente. Passate al forno e con calore molto debole lasciate cuocere per almeno due ore. Questi pacchetti di trippa vanno serviti nel medesimo recipiente.

PICCATA ALLA VICENTINA
(per stomachi deboli)

Da una coscia d'agnello staccate delle piccole fettine che batterete con lo schiacciacarne e ripiegate a forma di turacciolo, le infilzerete con stecchini a tre o quattro per volta. Friggetele quindi rapidamente con olio ben caldo e, tolte subito dalla padella, dopo averle salate leggermente, tenetele in un piatto con avvertenza di non farle raffreddare. A parte intanto rosolerete al burro delle fettine di pane raffermo, raccogliendole in un vassoio di metallo e sovrapponendovi le piccole piccate di agnello, tolte dagli stecchini, cospargendo sul tutto un po' di brodo. Intanto in una casseruola verserete il contenuto di un vasetto di « Jougourt » e lo mescolerete fino a renderlo liquido per poi rovesciarlo sulla carne preparata. Velate infine con burro ben spumante e servite.

POLLO ALLA PADOVANA

Tagliate in otto parti un pollo, dopo averlo ben s'intende pulito e lavato. Indi lo fate rosolare in un capace recipiente con un ettogrammo di burro ed insieme ad un trito di cipolla, avendo l'avvertenza che questa non abbia a colorirsi troppo. Vi mescolerete in seguito un cucchiaio di farina bianca, lasciandola cuocere per due minuti ed ultimata la cottura, che sarà

dai venti ai venticinque minuti, bagnando con brodo bollente. Levati dalla casseruola i pezzi di pollo, lasciate che la salsa si restringa in modo da condensarsi per bene e poi sgrassatela. Vi aggiungerete infine un bicchiere di panna e passerete tutto quanto allo staccio.

Collocate i pezzi di pollo su di un vassoio e versate sopra la salsa dopo averla regolata col sugo di limone e due rossi d'uova. Servite contornando il piatto di crostini di pane al burro.

POLPETTINE ALLA BRIANZUOLA

Cuocete in acqua salata un mezzo chilogrammo di spinaci, scolateli, dopo averli rinfrescati, e spremeteli fortemente. Tritateli quindi molto fini e passateli alla macchinetta, insieme ad un ettogrammo di salame crudo oppure anche di salsiccia; aggiungete una manciata di formaggio grattugiato, un po' di mollica di pane inzuppata nel latte, prezzemolo e droghe. Suddividerete questo speciale ripieno su tre ettogrammi di lonza di maiale tagliata a piccole fettine e battuta col composto formate delle polpettine che riunirete insieme in gruppi di tre, infilandole su stecchi di legno. Le friggerete a parte con burro, passandole alla farina, ed appena dorate saranno pronte.

QUAGLIETTE ALLA PIEMONTESE

Approntate un mezzo chilogrammo di polpa congelata e staccatene delle fettine come per fare delle polpette, disponendole sul tagliere dopo di averle pestate con la battirola. Nel mezzo di ciascuna di esse le porrete una fettina di pancietta ed un pizzico di una triturata ottenuta coi seguenti ingredienti: un po' di prezzemolo, due o tre foglie di salvia ed uno spicco d'aglio. Involgete su se stesse le polpettine e tenetele assieme con uno o più stecchini di legno; passatele alla farina e, con burro, doratele d'ambo le parti, spruzzandole di vino bianco. Appena questo sarà evaporato, unirete un cucchiaio di salsa di pomidori. Copritele infine con un mestolino d'acqua e in un'ora circa saranno ben condensate. Prima di levare dal fuoco aggiungete un cucchiaino di estratto Liebig.

RETICELLE D'AGNELLO ALLA TRAPANESE

Prendete un pezzo di spalla o coscia d'agnello che libererete lle parti nervose e cartilaginose; tagliate quindi a pezzetti unite una manata di mollica di pane inzuppata nel latte e circa 50 grammi di grasso di prosciutto. Passate alla macchina tritatutto; poi in un fritto di cipolla con strutto o burro, rosolate leggermente l'amalgama che avrete composto, regolando con sale e droghe; dividetela quindi in piccoli mucchietti su pezzi di graticella di maiale ed otterrete delle piccole polpettine. Queste le passerete alla farina dorandole poi con burro da ambo le parti. In una ventina circa di minuti saranno cotte e pronte a servire, preferibilmente con purè di patate.

ROTOLATA DI VITELLO ALLA PERUGINA

Procuratevi una larga fetta di carne di vitello, battetela fina e spalmata così da ottenere una vasta falda, salatela internamente e lasciatela un momento a parte. Preparate frattanto una frittata o due di sei uova, alla quale avrete aggiunto, prima di sbattere, una gremolatina fina di prezzemolo, basilico ed uno spicco d'aglio, mescolando insieme una manata di formaggio grattugiato. Ottenute le frittate le stenderete sulla falda di carne, cospargendovi diluiti tre dadi di estratto Liebig; rotolate insieme, dandovi la forma di un salame che terrete in forma con tre o quattro lacci di spago. Mettete quindi a cuocere adagio adagio, come fareste per l'arrosto, e cioè con burro od olio ed un ramoscello d'erba salvia. Quando avrete ottenuto un bel colore dorato d'ambo le parti, spruzzate d'acqua e lasciate al fuoco fino alla completa cottura della carne che si verificherà in un'ora e un quarto circa. Tagliate quindi a fettine e servite, preferibilmente, fredda. E' un'ottima pietanza di cui possono provvedersi gli escursionisti.

SALSICCIA AL VINO BIANCO PER ALPINISTI

Prendete 150 grammi di salsiccia fresca ed immergetela per cinque minuti in acqua bollente, quanto che basti per irrigidirla. Fate dorare 50 grammi di burro in un tegamino e deponetevi in seguito la salsiccia per farla rosolare d'ambo le parti. Aggiungetevi un calice di vino bianco, un cucchiaino di salsa

di pomidori ed una punta di un coltellino di estratto Liebig. Dopo dieci minuti di cottura la salsiccia è pronta.

SCALOPPINE DI MANZO ALLA PISTOIESE

Acquistate mezzo chilogrammo di manzo congelato oppure anche fresco (però queste scaloppe vi riusciranno migliori con la carne congelata). Tagliatene tante fettine del peso di circa 60 grammi cadauna. Triturate frattanto assieme una cipolla, un sedano, una carota, uno spicco d'aglio ed un po' di prezzemolo. Rosolate queste verdure con burro od olio ed unitevi quindi le scaloppine dopo averle passate alla farina. Fate cuocere assieme, rivoltando la carne ed aggiungendo un cucchiaio di salsa di pomidori; bagnate tanto da ricoprire con acqua e terminate la cottura. In un'ora e mezza circa saranno pronte, ma prima di levarle dal fuoco aggiungete la punta di un cucchiaino di estratto Liebig.

SCALOPPE DI FEGATO

Prendete tre ettogrammi di fegato di manzo oppure anche di vitello; tagliatene alcune fettine a guisa di scaloppe e passatele alla farina bianca. Dorate frattanto con del burro un trito di cipollina ed unite il fegato, che dorerete pure d'ambo le parti, spruzzandolo con un calice di vino rosso. Lasciate che questo evapori ed aggiungete un cucchiaio di salsa di pomidori ed un mestolino d'acqua. Condensate a fuoco forte. Quando la salsa sarà ristretta, levate ogni cosa e scioglietevi due o tre dadi Liebig, senza però far bollire.

SCALOPPE GENTILIZIE

Da un pezzo di lonza o fesa di vitello od anche carne di maiale, tagliate delle scaloppe non troppo grosse, del peso ognuna di un ettogrammo circa. Battetele leggermente in modo da spalmarle senza romperle, passatele prima all'uovo sbattuto, poi al pane grattugiato e doratele d'ambe le parti in una padella con burro fuso, spruzzate di sale. Tolte dal fuoco le conserverete al caldo in un piatto. Fattanto a parte mettete in una piccola casseruola 50 grammi di miele col sugo di un limone e scaldate a bagno maria mescolando con un foietto; appena caldo verserete sopra le scaloppe. Potrete in seguito servire contornando le scaloppe di patate fritte.

ACCIUGHE ALL'ANCONITANA

Tagliate delle striscioline di ventresca di maiale e con una lama di coltello spalmatele di senape francese; tagliate ancora delle piccole fettine di cetriolo sott'aceto sulle quali stenderete dei filetti di acciughe salate, pulite, lavate ed accuratamente spinate. Rotolate quindi insieme con la ventresca dandovi una forma cilindrica. Disponetele su di un piatto e servitele contornandole di spicchi di mandarino e limone.

ALICI IN TORTIERA

Acquistate 750 grammi di alici freschissime, tagliatene la testa e pulitele per bene. Le accomoderete quindi sul fondo di un tegame senza sovrapporle e le cospargerete di aglio trito, olio e prezzemolo. Bastano pochi minuti di cottura. Prima di ritirarle dal fuoco spruzzatele abbondantemente con aceto. Si possono fare anche alla pizzaiola seguendo il procedimento indicato per le costate.

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE

Per ottenere un buon cacciucco tutti i pesci di mare sono buoni; bisogna però avere l'avvertenza che essi siano di una estrema freschezza. Scegliete come meglio vi aggrada: palombi, pesci cappone, triglie, anguille, sogliole, ecc.; puliti e lavati per bene.

Metterete intanto in una padella un etto d'olio di oliva (calcolando di cuocere un chilogrammo di pesce), una cipolla triturata assieme ad uno spicco d'aglio ed un po' di prezzemolo; quando la cipolla sarà dorata aggiungete una tagliuzzata di pomidori freschi, sbucciati, e lasciate cuocere almeno mezz'ora regolando di sale e pepe. Spruzzate quindi con tre o quattro goccie di Aceto del Cuoco (trattasi di un'essenza molto indicata e assai migliore dell'aceto) e dopo altri cinque minuti di cottura dovete unire il pesce, intero se piccolo, tagliato a pezzi se grande. Un'altra ventina di minuti di fuoco ed il cacciucco sarà pronto. Deponete infine i pezzi di pesce su fettine di pane crostate od essiccate al forno, e velate il tutto col brodo ottenuto dalla cottura.

CROCCHETTINE DI SALMONE

Prendete una piccola cesseruola e dopo avervi fuso cento grammi di burro, unite tre cucchiai di farina bianca lasciando cuocere per cinque minuti; mescolate con un foietto e versate ancora, adagio, adagio circa due quarti di latte. Ottenuta tale besciamella, che avrete l'avvertenza non risulti troppo liquida, regolatela di sale e mettetela a parte.

Preparate intanto mezza scatola di salmone, liberando questo dalle spine, ed unendo la polpa alla besciamella che vi è prima risultata; ultimate con l'aggiunta di due uova intere, un po' di formaggio grattuggiato, un trito di prezzemolo e sale. Mettete a fuoco onde il tutto si amalgami per bene e dopo cinque minuti lo versate in un piatto un po' grande o su di un coperchio liscio spalmato di burro e con la lama di un coltello fate in modo di ottenere del composto un medesimo spessore. Quando è freddo, tagliate a dischi o quadretti e passateli all'uovo sbattuto e infine nel pane grattuggiato. Eccovi risultate le crocchette che friggerete a parte con olio e strutto. Appena dorate le deponete su carta assorbente e le servite ben calde.

PESCE IN CASSUOLA

In una casseruola con 50 grammi di burro e 30 grammi di strutto fate friggere una cipolla ben tritata; appena dorata bagnatela con un bicchiere di acqua calda ed aggiungete un cucchiaio di salsa di pomodoro, un po' di prezzemolo trito e della noce moscata, regolando con sale e pepe. Dopo dieci minuti di cottura unite il pesce (1) che avrete già preparato pulito e tagliato, tenendo presente che per questo piatto le qualità prefcrite sono il pesce cappone, i cefali e i merluzzetti. Lasciate cuocere ancora dieci minuti e servite.

POLPI AFFOGATI

Mettete un chilogrammo di polpi in una terrina con circa cento grammi di buon olio, qualche spicco d'aglio, del pepe abbondante e due o tre cucchiaiate di pomidori. Coprite bene, ponendo un foglio di carta aderente al coperchio. Fate cuocere a

(1) Per ben preparare il pesce vedi Avvertenze a pag. 17.

fuoco lento per circa venti minuti (per qualche tempo maggiore se i polpi sono grossi).

N. B. - Non mettete acqua; un proverbio napoletano dice: « O purpe coce cun l'acqua soie stesse » e non mettete sale, se prima non avete assaggiato.

POLPI ALLA LUCIANA

Prendete un chilogrammo di polpi (meglio se piccoli) e metteteli in una terrina con pepe, olio e qualche spicco d'aglio. Coprite bene e fate cuocere per circa venti minuti.

STOCCAFISSO ALLA PISTOIESE

E' preferibile lo stoccafisso già ammollato nell'acqua: lo tagliate a piccoli pezzetti, mentre in una padella con olio friggerete un'abbondante triturata di cipolla con aggiunta dello zenzero oppure della buccia di limone. Quando la cipolla sarà dorata, unirete i pezzetti di stoccafisso, e, regolando con sale e pepe, rimescolerete bene assieme. Aggiungete infine una tagiuzzata di pomidori freschi, sbucciati e lasciate cuocere per almeno tre ore, verificando di tanto in tanto per poter completare con un po' d'acqua quando il sugo sarà assorbito dallo stoccafisso. Quando tutto sarà ben condensato potete servire.

TRIGLIE ALLA LIVORNESE

Scegliete alcune triglie (1) non troppo grosse, pulitele accuratamente e lavatele, e dopo averle passata alla farina bianca, friggetele. Appena sono dorate toglietele dall'olio e lasciatele per un momento a parte.

Frattanto in una padella con olio fate soffriggere una triturata fra prezzemolo, uno spicco d'aglio ed un garzuolo di sedano; quando questa avrà preso colore, aggiungete dei pomidori sbucciati e lasciate ancora soffriggere per una decina di minuti. Unite infine le triglie, regolate di pepe e sale e fate cuocere insieme per una ventina di minuti. Prima di passarle sul piatto, cospargete le triglie di prezzemolo triturato.

---

(1) Per ben preparare il pesce vedi Avvertenze a pag. 17.

PARTE SECONDA

CUCINA GENERALE

CAPITOLO I.

DEI BRODI E SUGHI.

Il brodo costituisce uno degli alimenti liquidi dell'uomo ed il principale elemento della buona cucina. Esso si ottiene in due maniere: per *infusione a caldo* o per *infusione a freddo.*

Si ha nel primo modo quando la carne venga immersa nell'acqua bollente; in questo caso l'*albumina* si coagula immediatamente e con essa l'*ematosina* che si trova alla superficie; questa rapida coagulazione forma uno strato che toglie l'uscita ai succhi contenuti nella massa carnosa, i quali alla lor volta si condensano e si consolidano appena l'acqua della pentola abbia potuto insinuarsi e a misura che penetra nell'interno della carne; in tale guisa s'impedisce ad una parte delle materie di sciogliersi nell'acqua.

L'altro modo è il migliore e il più usitato, quello cioè dell'infusione a freddo. Immersa la carne nell'acqua fredda, si riscalda, a grado a grado, la pentola fino a che arriva all'ebollizione; nel frattempo l'acqua s'impadronisce di tutte le parti solubili contenute nella carne, la quale, secondo le più diligenti analisi, risulta com-

posta di *fibrina* o carne muscolare, di *albumina*, di *ematosina*, materia colorante del sangue, di *tessuto cellulare*, di *grasso* contenente l'*oleina* e la *stearina*, della *sostanza grassa dei nervi*, della *creatina*, di *materie estrattive* e di *molti sali*.

Durante il tempo della decozione nell'acqua la *fibrina* vi rimane insolubile; in forza dell'azione del calorico e dell'acqua una porzione d'*albumina* viene abbandonata al brodo, ma la maggior parte di *albumina* che è nella massa carnosa si rafferma coagulandosi e rimane aderente al tessuto. Pronta a sciogliersi a prima immersione è la *ematosina;* infatti l'acqua si colora subito in rosso; se non che il calorico la fa poi coagulare insieme all'*albumina*, e riunendosi in fiocchi va a costituire la *schiuma*. Quanto meno adunque un animale sarà stato dissanguato, la sua carne darà maggior *schiuma;* ma d'altra parte, siccome il sangue contiene molto *osmazoma*, la carne poco dissanguinata produce un brodo migliore.

Il tessuto cellulare si gelatinizza in parte e in parte si scioglie, come pure rimane disciolta una porzione del grasso e della polpa nervosa, da cui sprigionasi quell'odore grato del brodo che lo rende tanto appetitoso. E' all'*osmazoma* che il brodo deve altresì il sapore e l'aroma particolare che lo caratterizza; l'*osmazoma* oltre al possedere una proprietà nutriente, stimolante, pronunciatissima, eccita l'appetito e contribuisce grandemente a rendere facile la digestione.

Le ossa sono composte d'una base terrosa a cui devono la loro solidità, d'una parte gelatinosa, e d'una materia grassa simile al midollo e che non è forse che una porzione di quest'ultima sostanza. La gelatina è così abbondante nelle ossa, che un ettogramma di queste ne contiene quasi quanto un chilogramma di carne. Se le ossa saranno stritolate, l'acqua discioglierà una maggior quantità di gelatina, la quale per essere insipida non farà che togliere al brodo il principal merito, la purezza. In via ordinaria le ossa di bue, quelle di coscia specialmente, non nuociono alla bontà del brodo, ma se questo è destinato a servire per salse o *consommé* le ossa dovranno assolutamente lasciarsi da parte per essere cotte separatamente ed adoperate nelle cozioni secondarie, che non hanno nulla di comune coi veri *fondi* di cucina.

Perchè il brodo conservi le sue qualità aromatiche e di freschezza non deve bollire che il tempo necessario alla completa cottura della carne; lasciarla al fuoco un tempo maggiore è voler diminuire le proprietà sapide acquistate. Si dovrà mettere la maggiore attenzione nel togliere la schiuma prima che l'ebollizione la faccia sciogliere, il che renderebbe torbido il brodo. Lorchè l'ebollizione è prossima aggiungete qualche cucchiaiata d'acqua fredda, onde provocare la maggior quantità di schiuma. Quando la pentola è ben schiumata vi si porrà il sale, un mazzetto di legumi, e un

chiovo di garofano. Il pollame non deve essere posto nella pentola che quando la carne ha raggiunto quel grado di cottura, sicchè l'uno e l'altra si possano levare contemporaneamente (1).

Riguardo alla carne è di suprema necessità la massima freschezza; quella infrollita offre un prodotto inferiore di circa il quaranta per cento. Lo stesso dicasi dei legumi che vogliono esser côlti di fresco e cerniti. I legumi secchi comunicano quasi sempre al brodo un sapore che non rassomiglia per nulla a quello dei legumi verdi.

E' inutile rammentare ad ogni ricetta, come taluni fanno, che il pollame sia disviscerato, i legumi mondati e via dicendo; son cose troppo ovvie e comandate dalla pulitezza perchè sia prezzo dell'opera il farne speciale parola. Valga adunque quest'osservazione per tutte.

La forza nutriente e stimolante del brodo si desume anche dalla qualità della carne che s'impiega. Quella di bue occupa il primo grado; quella di vitello, di pollo, e in generale di tutti gli animali a fibra bianca danno un brodo meno saturo di principî nutritivi, meno eccitante e anche lassativo.

DEI BRODI DI GRASSO

1. Gran brodo.

Per un gran servizio è indispensabile predisporre molto brodo, onde averlo in abbondanza per tutti i bisogni della cucina. Mettete in una pentola grande 7 chilogrammi di coscia di manzo e 2 chilogrammi di vitello, versatevi entro acqua a sufficienza, collocate la pentola al fuoco tenendola scoperta e sorvegliatene la schiumatura. Quando la bollitura è nel suo pieno, immergetevi un mazzetto di legumi, composto di quattro carote, una cipolla, alcuni porri, un gambo di sedano e tre chiovi di garofano, che affine di non sperderli potrete riporre in una reticella; dovendo il brodo servire per salse od altro sarà bene l'essere molto avari di sale; ritirate la pentola sull'angolo del fornello, copritela e lasciate bollire senza interruzione a fuoco moderato. Dopo circa due ore levate il vitello; più tardi ponetevi due polli, meglio galline od anche

(1) Il disossare la carne, digrassarla e la sorveglianza della pentola è esclusiva competenza dell'aiutante di cucina.

l'equivalente minutaglia del pollame di cui vi sarete serviti per gli *entrées;* da ultimo passate il brodo attraverso uno staccio, sotto al quale porrete una salvietta stesa su un recipiente di terraglia o di ferro smaltato nell' interno. Si può digrassarlo tanto prima che dopo (1).

2. Brodo di vitello.

Prendete 2 chilogrammi di spalla o di coscia di vitello disossato e digrassato e mettetelo in una casseruola spalmata di burro sul fondo della quale porrete una fetta di lardo; lasciatelo rosolare una mezz'ora avendo cura di rivoltarlo fino a che abbia preso un bel colore da ogni parte. Poscia, quando l'acqua della pentola bolle, gettatevi entro il vitello rosolato, aggiungendovi cipolle, carote e un pezzo di circa 5 ettogrammi di coscia di manzo, tagliato a fette, per dare al brodo più consistenza e miglior gusto; fate bollire moderatamente e procedete come al N. 1. Questo brodo è eccellente tanto pei sani come pei malati; inoltre il sudare che fa il vitello nella casseruola, gli toglie quell'eccesso d'umidità che lo rende insipido e indigesto.

3. Brodo casalingo.

Il brodo a base di carne di manzo è il migliore; tuttavia vi si può associare del montone o del vitello ed anche l'uno e l'altro.

In campagna ove non è facile avere sempre il manzo si supplisce col montone, nel qual caso sarà bene unirvi del vitello ed aumentare la dose dei condimenti. Se tanto il montone quanto il vitello si faranno rosolare, come si disse più sopra, il brodo acquisterà maggior squisitezza.

Le ossa potranno benissimo essere utilizzate, anzi per la quantità di materia gelatinosa che contengono, daranno al brodo una apparenza di maggior consistenza; avvertendo però di abbandonare quelle delle gambe de' quadrupedi dal ginocchio in giù che comunicherebbero al brodo un sapore disaggradevole (2).

---

(1) **Dell'utilità di digrassare il brodo.**

Come abbiamo indicato, il grasso è indigesto e tosto o tardi nuoce anche agli individui più sani e meglio costituiti. Tuttavia la maggior parte delle zuppe e dei brodi che si danno ai malati contengono quasi sempre tutto il grasso della carne. Per rimediare ai danni che non tarderebbero a derivarne alla salute bisogna dunque digrassare con molta cura il brodo; d'altra parte il grasso che si raccoglie è eccellente per diverse fritture e per condire alcuni ortaggi.

(2) Ognuno sa come nella stagione estiva il brodo facilmente inacidisca. Havvi un mezzo molto semplice ma sicuro per conservarlo e consiste nel farlo bollire sera e mattina nelle giornate caldissime ed una volta ogni quattordici ore nei tempi ordinari.

Quando il brodo abbia preso un leggiero inacidimento vi si rimedia in parte tuffandovi entro un tizzo ardente.

4. Brodo bianco di pollame.

Prendete un cappone od una gallina piuttosto vecchia che sia stata uccisa il giorno innanzi, e mettetela nella pentola con due litri d'acqua; aggiungete 4 ettogrammi di manzo tagliato a pezzettini con una mezza cipolla, sedano, carote ed erbe fine, cioè lauro, timo, basilico, in piccolissima quantità, che lascierete bollire lentamente fino a giusta cottura in una marmitta ben chiusa. A suo tempo digrassate e passate allo staccio.

Nell'egual modo si ottiene il brodo di dindo, d'oca e di anitra, il quale però è pesante ed indigesto.

5. Brodo di pernice.

Sebbene un po' riscaldante è sostanzioso e squisito il brodo che si può fare con due pernici; immergetele a freddo e lasciatele bollire lentamente tre o quattr'ore in due litri d'acqua. Ad addolcirne il sapore converrà aggiungervi un pezzo di vitello; mettetevi qualche legume a piacimento e regolatevi a norma delle prescrizioni pel brodo di manzo.

Questo brodo è preferibile a quello di pollame, perchè contiene una maggiore quantità di succhi in minor volume.

6. Brodo di coniglio alla provenzale.

La carne di un coniglio giovane e tenero offre tutte le qualità necessarie per fare un brodo eccellente e che per gradevolezza e salubrità non la cede in nulla al miglior brodo di pollame.

7. Brodo di selvaggina, detto dei cacciatori.

Colla piccola selvaggina, quali beccaccie, tordi, quaglie, lodole, si può fare un brodo squisitissimo. Spennati e disviscerati i detti volatili, gettateli alla rinfusa in una marmitta di media grandezza con alcuni pezzetti di giambone. Lasciateli bollire tre o quattro ore in un litro o due d'acqua; in seguito ritirate la selvaggina, che porrete in un piatto con una parte del brodo che sarà una vera essenza; nel brodo rimasto versate cinque o sei bicchieri d'acqua bollente, sale, pepe, noce moscada, lasciando bollire il tutto un quarto d'ora.

È certo che le zuppe fatte con questo brodo sono dispendiose e riscaldanti.

8. Consumato di selvaggina (1) *(Consommé de gibier)*.

Ponete in una casseruola dopo aver fatto soffriggere con burro i soliti ortaggi, tre pernici alle quali avrete levato i filetti, una gallina e le minutaglie del pollame e della selvaggina; aggiungete mezzo bicchiere di buon brodo e fate glassare rivoltando di tanto in tanto i pezzi più grossi. Lorchè il liquido è esaurito mettetevi un bicchiere e mezzo di vino Marsala o del Reno, che farete ugualmente ridurre; indi empite la casseruola di brodo, che esporrete a fuoco ardente; più tardi ritirata la casseruola sull'angolo del fornello, aggiungete un mazzetto d'erbe aromatiche, alcuni chiovi di garofano e grani di pepe, non che la lombata d'una lepre che avete fatto rosolare; in difetto di lombata si adopereranno le spalle e le coscie parimenti tagliate a pezzetti. Appena la pernice o il pollame sono cotti, filtrate il brodo alla salvietta, digrassate e chiarificate (2).

9. Consumato all'inglese *(Consommé à l'anglaise)*.

Coprite il fondo della casseruola con fettoline di lardo, di giambone e di manzo magro, aggiungendovi i soliti ortaggi, un pollo e de' pezzi di vitello; bagnate con una mestola di gran brodo (N. 1), collocatela a fuoco vivo e fate glassare; bagnate in seguito ed a sufficienza con altro brodo, schiumate, e quando bolle ritirate la casseruola sull'angolo del fornello. Frattanto fate arrostire a metà cottura, allo spiedo o al forno, un pezzo di cosciotto di castrato, e quando avrà acquistato un bel colore, gettatelo nella casseruola e lasciatelo fino al momento di passare il consumato avendo cura di lasciar sobbollire lentamente affinchè riesca ben chiaro.

È facoltativo l'aggiungere al brodo un pezzetto di zucchero e un mezzo bicchiere di vino Marsala.

---

(1) Contrapponiamo la traduzione francese all'indicazione di tutte quelle ricette che possono servire alla formazione del *menu* o nota del pranzo.

(2) **Metodo di chiarificare il brodo.**

I brodi sostanziosi *(consommès)* assoggettati ad una lunga ebollizione riescono talvolta inquinati di piccole particelle animali che ne turbano la limpidezza; così lorchè si vorrà purificarli e renderli trasparenti, appena tolta la pentola dal fuoco vi si getterà entro uno o due albumi d'uovo sbattuti con poco brodo, dopo di che si passerà alla salvietta bagnata d'acqua fredda. Il freddo della salvietta farà coagulare il grasso e non lascierà scolare che il brodo perfettamente digrassato.

Si può ottenere la chiarificazione anche con un pezzo di carne cruda magra pestata nel mortaio e stemperata con un uovo che si getterà nel brodo come sopra.

La diligenza e l'abilità del cuciniere tuttavia renderà inutile tanto un sistema che l'altro dovendo riescire il brodo abbastanza limpido senza bisogno di speciale chiarificazione.

È per altro d'avvertire che la chiarificazione ottenuta mediante carne di manzo o di vitello magro imprime al brodo una speciale gradevolezza.

10. Consumato comune *(Consommé ordinaire)*.

Mettete nella casseruola un bel pezzo di culaccio di manzo, un pezzo di vitello digrassato, aggiungendovi qualche carota, una cipolla e un po' di sedano tagliato a pezzi; fate arrossare con burro indi inaffiate con un po' di brodo per sciogliere il sugo, e mettete a cuocere il tutto nella marmitta assieme ad una gallina.

Questo brodo ridotto alla metà serve di sugo in tutte le salse e per regola generale ommettere di salarlo.

A renderlo più squisito vi si potrà aggiungere un pezzo di coniglio od una vecchia pernice che sarà bene di far previamente colorare allo spiedo.

11. Tavolette di brodo (1).

Mettete in una marmitta di sufficiente grandezza 3 chilogrammi di culaccio di bue e 4 chilogrammi di garetto o nocetta, meglio coscia di vitello; aggiungete una vecchia gallina, due piccioni vecchi ed i soliti ortaggi che avrete fatto precedentemente arrossare e versatevi tant'acqua che basti a coprire la superficie della carne; badate di non mettervi sale, schiumate e fate bollire per sei ore di seguito; potrete chiudere il coperchio mediante un cordone di pasta e mettere la marmitta nel forno, il che darà maggior succulenza al vostro estratto. Indi levate le carni e gli ortaggi, aggiungete dell'acqua bollente, passate il brodo alla salvietta, digrassatelo, rimettetelo al fuoco entro una grande casseruola e riducetelo alla consistenza di sciroppo, avvertendo di riporlo man mano in casseruola più piccola; da ultimo avrete cura di smuovere il sugo con una mestola di legno, onde evitare che si attacchi al fondo, e quando questa sostanza gelatinosa si farà molto aderente alla mestola, la verserete in scatole quadrilunghe di latta, unte di burro o d'olio finissimo; lasciate raffreddare affatto; levatele e ponetele a seccare su un graticcio in luogo tiepido. Quando saranno secche inviluppatele in un foglio di carta unto d'olio e chiudetele in una

---

(1) La decozione di carne prolungata e tirata a consistenza di estratto, dà per residuo una sostanza pastosa, elastica, bruna, solubile perfettamente nell'acqua. Con questa pasta si fanno le così dette tavolette di brodo, che tanto riescono utili a chi viaggia per luoghi alpestri o deserti, ed anche ai malati e feriti sul campo di battaglia. Secondo i più esatti calcoli, la carne di bue senza ossa non darebbe più del tre per cento d'estratto. Se si adoperino 16 chilogrammi di carne di bue, questi ne rappresentano quattro di carne secca, da cui si possono ricavare 500 grammi d'*estratto di carne*. Con soli 15 grammi d'estratto si ottiene un buon brodo, sciogliendolo in mezzo litro di acqua e aggiungendovi un po' di sale. Ma il prezzo elevato di questo estratto è il grande ostacolo che se ne generalizzi l'uso. Le *tavolette di brodo* che si vendono ordinariamente sono formate per la massima parte di gelatina la quale, come si disse, di tutte le materie azotate è la meno nutriente; la gelatina stessa viene dagli adulteratori di vivande estratta dalle ossa e incorporata poi con una piccola porzione di estratto di carne.

cassetta di latta per servirvene al bisogno sciogliendole nell'acqua bollente che avrete cura di salare.

Ove non ne occorra la conservazione che per pochi giorni, basterà che sia ridotto a consistenza gelatinosa. Versatelo entro un vaso di terraglia, e una volta freddo mettete sopra il vaso un foglio di carta unto d'olio a cui sovrapporrete della carta pecora; legatela all'ingiro dell'orlo con spago e serbatelo in luogo fresco.

12. Brodo rinfrescativo al bagno-maria.

Abbiate 2 chilogrammi di manzo, un chilogrammo di vitello magro, una gallina che avrete fatto rosolare con due carote, una rapa, un mezzo gambo di sedano, e una cipolla; ponete il tutto in una marmitta contenente tre litri d'acqua fredda; copritela col suo coperchio che turerete ermeticamente all'ingiro mediante pasta fatta con farina ed acqua. Collocate la marmitta in una casseruola che sia più larga di quattro pollici e contenente dell'acqua bollente; l'ebollizione dovendo durare sempre uguale e continua per sei ore, avrete cura d'aggiungere di tanto in tanto dell'acqua bollente al bagno-maria. Da ultimo passate il brodo allo staccio, e servitelo per zuppa od anche semplicemente per consumato. Eccovi un brodo sano e ristorativo molto adatto alle persone che hanno lo stomaco logorato sia dal lavoro o dal viaggio. Coll'addizione di due lattughe e un po' di cerfoglio si avrà un eccellente brodo rinfrescativo.

13. Modo di fare il brodo in pochi minuti.

Tritate un chilogrammo di manzo assieme a una mezza carota, a un po' di sedano e ad una cipolletta. Mettete questo ammorsellato in una casseruola, versatevi sopra a un di presso due litri d'acqua; salate, fate bollire, schiumate e passate allo staccio. Trovandovi alla campagna od in circostanza urgente sicchè vogliate ad un tempo avere della minestra di riso o vermicelli ed un ammorsellato, metterete a cuocere colla carne il riso o i vermicelli involti in un sacchetto di tela; quando il brodo è pronto versate il riso o i vermicelli nella zuppiera e per di sopra il brodo.

Per l'ammorsellato non si ha che far soffriggere delle erbe fine con un po' di burro e un po' di farina bagnata con brodo; indi si aggiunge la carne, il sale, un po' di pepe, formaggio grattugiato, noce moscada e qualche uova. Si mescola il tutto e se ne fanno pallottole, che alquanto schiacciate, si servono fritte al burro.

DEI BRODI DI MAGRO

14. Brodo magro di pesce.

La tinca, il pesce persico, il merlango, il luccio, il carpione, il barbio, la muggine, il cefalo, il carviglione, la cernia o scorpione di mare, il pesce-cappone, la triglia, le anguille (in poca quantità) ed in generale tutti i pesci a carne soda sono quelli che meglio si confanno a quest'uso.

Tagliate e fate soffriggere con burro due o tre carote, una cipolla, un po' di sedano; quando il tutto avrà preso un color biondo dorato, ponetevi sopra il pesce tagliato a pezzi, bagnatelo con poca acqua, indi salate e versatevi parimenti acqua calda in proporzione come pel brodo di grasso, ponendo mente che la carne di pesce essendo meno solida resiste meno all'ebollizione. Digrassate e passate alla salvietta come si è più sopra indicato. Questo brodo deve riescir chiaro tendente al rossigno, ed ove occorra lo si chiarificherà con carne di pesce pestata con uova.

15. Consumato di pesce.

Seguite la norma sopra indicata, eccetto che in luogo di versarvi acqua, adopererete il brodo di legumi; occorrendo chiarificare lo farete con uova intiere; da ultimo passate alla salvietta.

16. Brodo di rane.

Quando abbiate a predisporre il pranzo per non più di sei persone, fate rosolare in una casseruola due carote, due cipolle, tre porri, un mezzo gambo di sedano tagliato a pezzetti. Aggiungete un chilogrammo di rane, lasciate asciugare, salate, versatevi acqua a sufficienza, circa tre litri, e fate crogiolare fino a cottura, dopo di che lo passerete alla salvietta. Non è necessario avvertire che le rane dovranno essere pulite e pelate; baderete pure che siano uccise di recente.

17. Brodo di gamberi.

Fate arrossare delle radici nell'egual quantità come pel brodo di rane. Prendete un chilogrammo di gamberi vivi, ai quali leverete il filo dei reni, lavateli e fateli bollire per un quarto d'ora con

acqua e sale, un po' di prezzemolo, cipolle, sedano e carota. Poscia scolateli e sgusciateli riservando la polpa delle branchie e della coda; nettate e buttate via le budella, pestate i gusci in un mortaio con 30 grammi di burro ed unitele alla verdura arrossata, facendo soffriggere il tutto alcuni minuti; versatevi sopra due litri d'acqua, salate, fate bollire lentamente, levate via il burro, passatelo alla tovaglia e lasciate raffreddare. Fate bollire di nuovo il brodo finchè sia ridotto d'un terzo, e passatelo alla salvietta. Avrete così un buon brodo, la polpa della coda e le branchie dei gamberi, onde fare intingoli per guernire il riso; ed il burro profumato di verdura per condirlo.

18. Brodo di testuggine.

Prendete una tartaruga ancor giovane, apritene i due gusci a colpi di scure; separatene la testa, la coda e le zampe che getterete come inutili; raccogliete tutta la carne, tagliatela a piccoli pezzi e fatela bollire per quattro ore in due litri d'acqua, sicchè troverassi ridotta di circa la metà; prima di togliere la pentola dal fuoco aggiungetevi un fascetto di cicoria selvatica, indi passate il tutto a traverso un pannolino.

19. Brodo di piselli e radici.

Fate bollire per cinque minuti un mazzo di piccole carote, egual quantità di cipolle e di rape, un mazzetto di porri e tre gambi di sedano; scolate e riponete il tutto in una marmitta con un chilogrammo e mezzo di piselli secchi, cinque litri d'acqua, un po' di sale, pepe, raschiatura di noce moscada, due chiovi di garofano, e un po' di burro; quando i piselli sono cotti, ritirate la pentola dal fuoco e poco dopo passate la cozione allo staccio.

20. Gran brodo di legumi (1).

Prendete la quantità voluta di carote, rape, porri, cipolle e sedano, proporzionandone la dose alla forza dell'aroma dei diversi ortaggi; le carote e le rape vi entreranno in maggior quantità e costituiranno il fondo della cozione. Inutile il ripetere che gli ortaggi dovranno essere preventivamente tagliati a pezzi. Passate al burro sul fuoco moderato, i porri e le cipolle, e quando avranno preso colore, aggiungetevi gli altri legumi, un pezzettino di zucchero, un po' di sale, e dopo alcuni minuti, bagnateli con un bic-

(1) Sotto l'indicazione di *legumi* comprendiamo tutti gli ortaggi di cucina.

chier d'acqua o poco più, coprite la casseruola e fate ridurre. Versatevi l'acqua bollente necessaria, ravvivate il fuoco, e quando bolle ritirate la pentola sull'angolo del fornello, aggiungendovi una manata di funghi e piselli secchi, i quali comunicheranno al brodo unzione e gradevolezza: lasciate cuocere lentamente e quando hanno raggiunto una discreta cottura, passate il tutto allo staccio, indi alla salvietta.

Questo brodo può similmente essere chiarificato mediante albume d'uovo.

SUGHI PER ZUPPE E MINESTRE

I sughi o *fondi* sono un valido ausiliario tanto per le zuppe e minestre come per le *purées* sia di carne che di legumi. Noi ne facciamo qui menzione una volta per tutte affine di farvi richiamo mano mano che se ne presenterà occasione, evitando così inutili ripetizioni.

21. Sugo di Pollame.

Abbiate tre litri di buon brodo, N. 4, che terrete caldo sull'angolo del fornello; sciogliete 150 grammi di burro in una casseruola, mettetevi quasi l'egual volume di farina che passerete un momento al fuoco, con un ettogrammo di giambone tagliato fino, ma senza farle prendere colore; ritirate la casseruola e stemperate la farina col brodo ristretto, affine d'ottenere una salsa unita, liscia e senza grumi. Ricollocate la casseruola al fuoco, tramenate il liquido con una spatola fino all'ebollizione, per ritirarla di nuovo sull'angolo del fornello, acciò bolla da un solo lato quasi insensibilmente; dopo circa un'ora, schiumate, digrassate e passate alla stamigna.

Questo sugo o *fondo* dev'essere bianco e morbido; serve a stemperare le ***purées*** di pollame e di legumi e zuppe legate con tuorlo d'uova.

Per economia si può confezionare lo stesso sugo con brodo sostanzioso di vitello.

22. Sugo di selvaggina.

Preparate il consumato di selvaggina come al N. 8, ommettendo di mettervi il vino, e procedete come pel sugo di pollame.

Questo sugo serve a condire le zuppe o minestre di selvag-

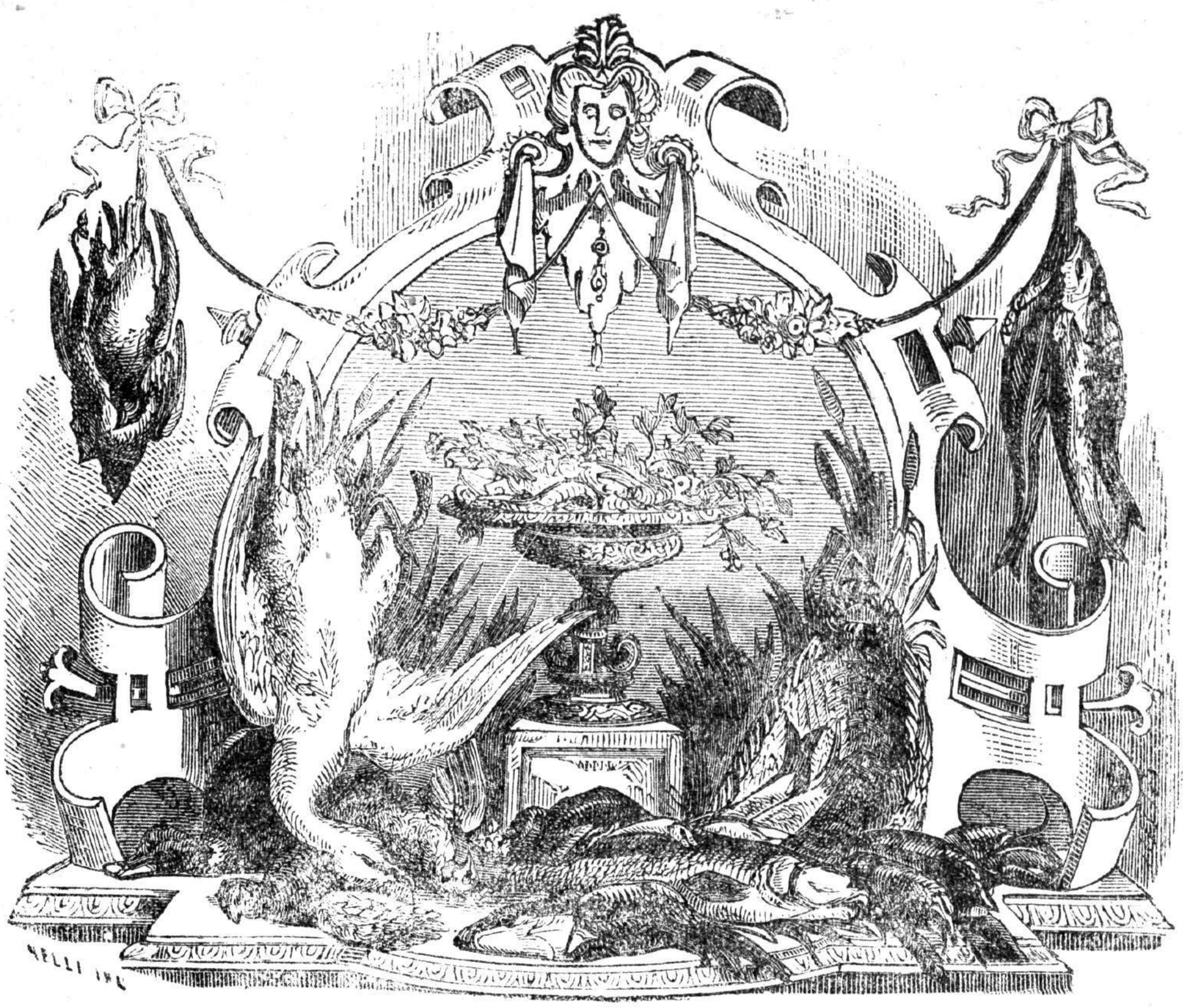
gina; esso deve riescire di colore un po' oscuro, ma la tinta sola del consumato deve dargli un tale aspetto senza che sia necessario di arrossare la farina.

23. Sugo di pesce.

Stemperate la farina giusta l'indicazione al N. 21, mescolandola col consumato di pesce, bianco o bruno, a norma della zuppa alla quale si destina; digrassate e passate alla stamigna.

24. Sugo di ortaggi.

Può questo sugo essere indifferentemente bruno o chiaro secondo l'uso che se ne vuol fare. Il procedimento non diversifica in nulla dai precedenti.



CAPITOLO II.

DELLE ZUPPE E MINESTRE.

La minestra nell' insieme d'un buon pranzo deve occupare il primo posto; e se le salse lo rendono squisito, io considero la minestra dover esser la squisitezza per eccellenza.

Carême.

È mediante la mescolanza de' sughi delle carni o dei vegetabili che si ottengono le più squisite zuppe o minestre.

Quanto ai legumi non sarà mai abbastanza raccomandato che siano scelti fra quelli côlti di fresco e completamente maturi. In via ordinaria si faranno imbianchire un momento prima di farne uso, e sarà sempre buona cosa che le verdure siano cotte in una piccola casseruola a parte, affine di conservare la maggiore fragranza al consumato. I piselli e gli asparagi dovranno sempre essere cotti in acqua salata ed uniti al brodo al momento di servire.

L'abitudine che hanno taluni di mangiare la zuppa, dopo averla

lasciata macerare lungamente è, più che pessima, cagione di molte indigestioni al bel principio del pranzo, pesando essa sullo stomaco come un ammasso di colla.

Perchè il pane o i crostini si ammolliscano sufficientemente basterà che la zuppa sia posta al fuoco qualche minuto, con che si avrà un cibo migliore ed una più facile digestione.

Non ci ristaremo poi dal condannare l'altro non meno pessimo abuso di snaturare a forza d'aromi e di droghe le zuppe o minestre sotto il pretesto di dar loro un sapore più delicato.

Il pane guasta sovente il profumo del brodo grasso; converrà dunque far arrostire i crostini prima di versarvi il brodo.

Quanto alla quantità e alla proporzione degli ortaggi per la confezione delle minestre si ponga mente che verbigrazia, per un servizio di sei persone, occorrerà una carota, una rapa, una mezza cipolla, due porri e un mezzo gambo di sedano.

DELLE ZUPPE SEMPLICI E COMPOSTE GUARNITE DI LEGUMI, DI POLLAME DI SELVAGGINA, ECC.

25. Zuppa semplice *(Soupe à la menagère)*.

Prendete delle fette di pane, o meglio dei crostini abbrustolati, che lascierete inzuppare in un po' di brodo pochi minuti. Versatevi sopra altro brodo a sufficienza e servite lestamente.

26. Zuppa d'erbe minute *(Soupe aux herbes)*.

Prendete due lattughe, a cui toglierete le coste, un pizzico di acetosella, del cerfoglio, e tritate il tutto; mettete qualche cucchiaio di consumato in una casseruola assieme alle erbe e lasciate asciugare lentamente; bagnate con brodo perchè possano cuocere; indi fate inzuppare il pane e disponetevi sopra il tritume d'erbe (1).

27. Zuppa d'asparagi *(Potage à la pointe d'asperges)*.

Tagliate il verde degli asparagi a pezzetti e cuoceteli in acqua salata; metteteli nel brodo preparato per la zuppa, e al momento di servire fateli bollire badando che conservino un bel color verde primaverile e non siano troppo cotti.

---

(1) Le zuppe e le minestre si servono ordinariamente con un piattino di formaggio di grana grattugiato.

28. Zuppa di cavoli alla francese
(Potage aux choux à la française).

Scegliete un bel cavolo che, tagliato a pezzi, farete imbianchire con un piccol gambo di sedano. Lasciate raffreddare, poi ponete il tutto in una casseruola con del brodo e una fetta di lardo e di prosciutto; lasciate asciugare lentamente, poi aggiungete altro brodo, e raggiunta la cottura servite con pane o crostini gratinati.

Si può fare la stessa zuppa di magro mettendo il burro invece del lardo, e facendo inzuppare separatamente il pane in un bicchiere di latte bollente; versate il brodo nella zuppiera e servite.

29. Verzata alla milanese *(Potage aux choux à la milanaise).*

Fate soffriggere d'un bel colore con un ettogrammo di burro mezza cipolla, mezza carota, mezzo gambo di sedano, il tutto tagliato sottile; bagnate con brodo ristretto e dopo alcuni minuti di ebollizione passate allo staccio per togliervi le verdure; aggiungete due cucchiai di *purée* di pomi d'oro.

Imbianchite nell'acqua salata due cavoli, rinfrescateli, premeteli, e riponeteli nella casseruola assieme al brodo, un ettogrammo di lardo fino pestato, una foglia di salvia e un poco di prezzemolo tritato, e fate bollire il tutto. Avrete della cotenna di maiale ben cotta, che taglierete a listerelle e riporrete nella casseruola con un pizzico di formaggio di grana ben fino e poco pepe. Cotto il tutto e salato a dovere, servite poi ad ogni persona un piccolo salsicciuolo, detto salsicciuolo da verze.

Qualora vogliasi servire soltanto qual zuppa, abbonderete nel brodo, affinchè vi si possa bagnare il pane. Servite con formaggio a parte.

30. Pranzo economico alla francese *(Pot-au-feu).*

Mettete in una marmitta di terra 2 chilogrammi di coscia di manzo, un mezzo garetto di vitello, un ettogramma di ventresca ed un pollo; aggiungete tre litri d'acqua e collocate la marmitta accanto al fuoco; schiumate, salate e lasciate bollire per due ore, dopo di che vi porrete quattro carote, quattro rape, alcuni porri, una mezza dozzina di cipolle in cui avrete conficcato qualche chiovo di garofano, otto o dieci patate dimezzate, un mezzo cavolo ed un gambo di sedano; fate cuocere il tutto ancora circa mezz'ora; indi levate la carne ed il pollo, che rimetterete in una stoviglia a parte con un poco di brodo; togliete il rimanente mano mano che sarà

cotto, mettendo le patate attorno al pollastro, parte delle carote, delle rape e delle cipolle attorno all'allesso, il cavolo accanto alla ventresca; le cipolle, i porri e l'altra verdura taglierete a pezzetti. Preparate delle fette di pane abbrustolite; digrassate il brodo e rimettetevi la verdura tagliata; fate bollire e versate il tutto nella zuppiera; avrete così tre eccellenti pietanze e una buona zuppa col maggior risparmio di tempo e di combustibile.

31. Zuppa di rape *(Potage au navets).*

Tagliate a piccoli dadi sei rape, che farete arrossare con burro depurato e una fetta di prosciutto; bagnatele con brodo e sugo di pomi d'oro; raggiunta la necessaria cottura, digrassate il brodo e togliete il prosciutto; mettete le rape nella zuppiera, ove avrete preparato del pane inzuppato in un buon brodo colorato con una manata di piselli verdi e punte d'asparagi verdi.

32. Zuppa di porri *(Potage aux poireau).*

Disponete dei porri tagliuzzati che passerete al burro finchè abbiano preso colore: bagnate con brodo e lasciateli bollire a sufficienza; aggiungetevi qualche cucchiaiata di sugo e procedete come di solito servendo con crostini.

33. Zuppa alla Julienne *(Potage à la Julienne).*

Prendete quattro carote che taglierete a ruotelle di due centimetri, ritagliatele all'intorno, in modo d'adoperare soltanto il rosso, formatene tanti nastri a tagliatelli ancora per traverso formando de' filetti fini; tagliate l'istessa quantità di rape, una cipollina, un gambo di sedano, quattro porri che farete soffriggere con burro in una casseruola; aggiungete due gambi d'indivia, due di lattughe, un po' di cerfoglio, il tutto ben tagliuzzato. Bagnate con due litri di brodo, unitevi alcune foglie di acetosella tagliate finissime ed imbianchite a parte; lasciate bollire a sufficienza, digrassate e versate il tutto nella zuppiera. Servite con *quenelles* o crostini di pane fritti al burro.

34. Zuppa primaverile *(Potage printanier).*

Tutti i legumi che offre la primavera, cioè i più teneri e quelli che per la loro apparenza di freschezza, sono generalmente molto gradevoli, servono a costituire la zuppa primaverile. Quanto più la specie e le gradazioni sono varie, tanto più riesce pregievole.

L'abilità del cuciniere saprà, mediante l'uso d'appositi strumenti, presentare sotto bella forma i differenti ortaggi; l'essenziale però è che siano tagliati fini. I legumi che meglio convengono sono carote, rape, cavoli-rape, sedani, verze, piselli, asparagi e fagiuoli; essi poi dovranno essere imbianchiti in acqua salata, indi cotti e glassati con sugo di manzo o di pollame, a cui si aggiungerà un pezzetto di zucchero (1). Allungate con brodo, versate il tutto nella zuppiera e servite prontamente. Se avete dei piselli o delle punte d'asparagi ricordatevi di quanto si è detto nell'istruzione a pag. 70, di farli cioè imbianchire separatamente ed unirli al brodo solo al momento in cui debbono servirsi.

35. Zuppa alla Santé *(Potage à la santé).*

Imbianchite poche verze bianche, un gambo di sedano, carote, cerfoglio, rape, qualche cesto di lattuga, il tutto tagliuzzato a filetti, fate soffriggere con burro una cipollina tritata; scolate i legumi che metterete nella casseruola col burro arrossato ed in cui avrete posto una fetta di prosciutto; lasciate confinare, bagnate con sugo e brodo a sufficienza, digrassate, levate il giambone e versate il tutto sul pane che avrete predisposto nella zuppiera.

36. Zuppa alla Brunoise *(Potage à la Brunoise).*

Tagliate a piccolissimi dadi il rosso di tre carote, due rape, un gambo di sedano, due porri e una mezza cipolla, e procedete come per la zuppa alla *santé.* Se v'aggrada, potrete unirvi dei piselli verdi.

37. Zuppa alla paesana *(Potage à la paysanne).*

Preparate il brodo ristretto come al solito; fatelo bollire unendovi in egual quantità piselli grossi, fagiuoletti verdi e freschi, fagiuoletti bianchi, il rosso d'una carota, una rapa, un gambo di sedano, due porri il tutto tagliato a foggia di mandorle. Aggiungete una dozzina di cipollette il più possibilmente tenere, il garzuolo di due piccoli cavoli, qualche foglia di lattuga, d'acetosella, di cerfoglio, un pezzetto di zucchero e un po'di raschiatura di noce moscada. Lasciate bollire a giusta cottura, digrassate e versate il tutto nella zuppiera, ove avrete disposto i crostini secondo l'istruzione già più volte ripetuta.

---

(1) In generale in tutte le zuppe di legumi un pizzico di zucchero gioverà a togliere l'acredine che potrebbe loro rimanere anche dopo essere stati passati nell'acqua bollente.

38. Zuppa di piselli alla giardiniera
(Potage de pois à la jardinière).

Fate bollire a grand'acqua un chilogrammo di piselli grossi sgusciati al momento; fate pure bollire il brodo, in cui porrete i piselli; glassate a parte qualche foglia di lattuga, di cerfoglio e d'acetosella; quando i piselli sono quasi cotti, unitevi le verdure e un pezzetto di zucchero; digrassate e servite con crostini fritti al burro.

39. Zuppa di carote primaticcie
(Potage aux petites carottes nouvelles).

Tagliate a dadolini un mazzo di piccole carote primaticcie; imbianchitele in acqua bollente e dopo averle rinfrescate mettetele nel brodo unendovi un pezzetto di zucchero; quando sono cotte versatele sui crostini o sulle fette di pane.

40. Zuppa di lattughe *(Potage aux laitues).*

Fate imbianchire sei od otto piccole lattughe in acqua salata; immergetele un momento in acqua fredda e spremetele; accomodatele in modo che non si sfascino e mettetele mano mano in una casseruola sul cui fondo avrete posto qualche fetta di prosciutto, una foglia di lauro, timo, una mezza cipolla, un chiovo di garofano, una mezza carota, il tutto bagnato appena di consumato, coprite la casseruola e lasciate asciugare a fuoco lento; aggiungetevi altro brodo, e quando sono cotte, levate le lattughe, che taglierete in due disponendole nella zuppiera sui crostini apparecchiati a piacimento. Al momento di servire bagnate con consumato di pollame.

41. Zuppa di lattughe ripiene *(Potage aux laitues farcies).*

Mondate e togliete le prime foglie ad una dozzina di lattughe, le quali se fossero molto grandi, le taglierete in due; fatele imbianchire, rinfrescatele e spremetele, collocate su ciascuna d'esse un cucchiaio di farcia *quenelles* di pollame (Vedi *Farcie*), a cui avrete aggiunto un po'di cerfoglio tritato: inviluppate il ripieno dando ad ogni lattuga una forma oblunga, e disponetele con diligenza in una casseruola, in modo che si trovino aderenti l'una all'altra, e nella quale avrete posto qualche cucchiaio di sugo, un po'di prosciutto e i soliti legumi; fate glassare leggermente, indi aggiungetevi del buon brodo di pollame; quando sono cotte riponetele nella zuppiera, versatevi altro consumato e servite.

42. Zuppa d'acetosella semplice *(Potage à l'oseille claire).*

Tagliate e lavate un mazzo d'acetosella, un cesto di lattuga o di cerfoglio, che farete cuocere con burro chiarificato; versate il tutto nel brodo consumato, aggiungendovi un pizzico di zucchero; digrassate, e, a giusta cottura, servite con crostini abbrustoliti.

43. Zuppa d'acetosella composta *(Potage à l'oseille liée).*

Frullate sei tuorli d'uova in una terrina con un pezzo di burro e mezzo bicchiere di brodo e passate il tutto alla stamigna. Versate il liquido, poco per volta, nella casseruola contenente la verdura che avrete disposto come per la zuppa precedente; fate riscaldare, ma non bollire, avendo cura di rimestare continuamente, affinchè la soluzione riesca eguale. Al momento di servire unitevi un pezzo di burro (1).

44. Zuppa di cavolfiori al prezzemolo
(Potage de brocolis au persil).

Imbianchite in acqua bollente un grosso cavolfiore tagliato a pezzi; rinfrescato e scolato, lo cuocerete in poco brodo ristretto con prezzemolo e giambone, che leverete dopo cotto il cavolfiore; bagnate con brodo e servite con crostini.

45. Zuppa d'indivia *(Potage à la chicorée).*

Prendete un mezzo chilogrammo d'indivia, imbianchitela, scolatela, tritatela e passatela leggermente al burro; bagnate con brodo, fate bollire alquanto e al momento di servire legate con una soluzione di quattro tuorli d'uova, formaggio grattugiato e due cucchiai di salsa vellutata (Vedi *Salse*). Servite con *quenelles* o crostini.

46. Zuppa alla modenese *(Potage à la modenèse).*

Mettete in una casseruola, con burro fuso, mezzo chilogrammo di spinacci cotti e tritati. Rimestati e salati a dovere, lasciateli divenire freddi per unirvi due uova, un po' di formaggio trito e raschiatura di noce moscada. Mettete il tutto nel brodo bollente e tolto

---

(1) Ogni qualvolta nelle zuppe dovrà impiegarsi il burro converrà badare di non metterlo che al momento di servire, giacchè una prolungata ebollizione farebbe perdere il suo sapore delicato; s'intende da per sè che questa regola non riguarda i casi in cui il burro è adoperato per far arrossare ortaggi o legumi.

questo dal fuoco, copritelo con un testo caldo affinchè le uova coagulandosi facciano solidificare la *purée* in una specie di crosta verde molle. Al momento di servire versate il tutto sulle fette di pane soffritte al burro.

47. Zuppa alla romana *(Potage à la romaine).*

Fate sciogliere un ettogrammo di midollo di manzo e passatelo al colatoio; rimestatelo a dovere, indi aggiungetevi due uova intiere e 150 grammi di mollica di pane inzuppato di brodo e di poi bene spremuto, un poco di prezzemolo tritato, noce moscada e sale; riducete il composto a consistenza aggiungendovi due cucchiai da tavola di farina bianca ed un cucchiaio di formaggio; formatene alquante pallottoline che farete bollire nel brodo alcuni minuti; da ultimo versate il tutto nella zuppiera e servite. — Invece del midollo di manzo potrete adoperare con miglior vantaggio del burro.

48. Brodetto veneziano *(Soupe à la venitienne).*

Diguazzate in una casseruola sei tuorli d'uova, tre o quattro goccie di sugo di limone, sale e pepe. Unitevi a freddo del brodo poco alla volta e sempre rimestando; indi ponetelo a fuoco continuando a rimestarlo fino a discreta densità senza però lasciarlo bollire. Versate il brodetto sulle fette di pane e servite.

49. Zuppa d'uova alla toscana *(Potage aux oeufs).*

Prendete otto uova intiere, frullatele bene con due bicchieri di buon brodo e fate rappigliare al bagno-maria. Quindi con un cucchiaio levate a pezzetti il composto che porrete nella zuppiera ove avrete preparato il pane occorrente inzuppato in brodo colorato.

50. Zuppa alla Clermont *(Potage à la Clermont).*

Tagliate a ruotelle sette od otto cipolle che farete colorare con burro chiarificato; asciugatele su un pannolino, indi bollitele in buon consumato, e al momento di servire unitevi un pizzico di milionetto tritato e i soliti crostini.

51. Zuppa di trippe *(In dial. Busecca alla milanese)*

Lavate per bene un chilogrammo di trippe bianche di vitello freschissime, gettatele nell'acqua bollente, fatele bollire un momento; immergetele poi nell'acqua fredda per lavarle di nuovo, indi ta-

gliatele a nastrini lunghi un dito. Friggete in una casseruola, una cipolla e mezzo ettogrammo di lardo tritato finissimo, con 60 grammi di burro; ottenuto una bella rosolatura, gettatevi le trippe e friggete ancora per alcuni minuti; bagnate con due litri di buon brodo, coprite la casseruola; fate bollire lentamente circa due ore, unendovi un mazzetto composto di prezzemolo, sedano, carote e salvia; digrassate, levate il mazzetto e servite con crostini e formaggio grattugiato a parte.

52. Zuppa di carote composta (*Purée de Cresy*).

Fate arrossare a fuoco lento, in una casseruola, otto carote, tagliate a fette sottili con una cipollina intera, due sedani tagliuzzati, un quartuccio di fagiuoli bianchi e freschi, un pezzo di burro, sale e pepe, rimestando tratto tratto. Indi bagnate con un litro e mezzo di brodo, lasciate bollire circa un'ora e mezza e passate il tutto allo staccio con che ne avrete una *purée* che, sciolta in tre litri di brodo esporrete a fuoco lento; digrassate, mettetevi un pizzico di zucchero e lasciate bollire un'altra mezz'ora per versarla poi sulle fette di pane.

Ove la si voglia di magro, sostituirete al brodo di grasso quello di magro, aggiungendovi, al momento di servire, quattro tuorli d'uova sbattuti con un mezzo ettogrammo di burro fresco.

53. Zuppa di purée di rape *(Potage à la purée de navets).*

Questa zuppa si apparecchia come la suesposta, eccetto che le rape invece di farle arrossare si tengono il più possibilmente bianche; bagnatele con una tazza di sugo di pollo, N. 21.

54. Zuppa di purée di fagiuoli rossi *(Potage à la condé).*

Mettete in una pentola un chilogrammo di fagiuoli colorati, se sono verdi, e mezzo chilogrammo se sono secchi, con una pernice e una fetta di giambone magro, una carota, una cipolla e il brodo necessario, schiumate, e quando la pernice è cotta ritirate tanto questa che i legumi e il prosciutto; passate i fagiuoli allo staccio, indi alla stamigna, versate la *purée* nella casseruola col consumato di pollame; chiarificate lasciando sobbollire sull'angolo del fornello fino a chiarificazione perfetta, versate nella zuppiera e servite con crostini o *quenelles*.

55. Zuppa di purée di pomi di terra al cerfoglio
(Potage à la purée de pommes de terre au cerfeuil).

Tagliate sei grosse patate, imbianchitele affine di togliervi l'acredine; cuocetele in buon brodo con due porri e un mezzo gambo di sedano. Quando le patate si sciolgono facilmente sotto la pressione delle dita, ritirate i legumi e passateli in *purée* allo staccio, indi sciolta con altro brodo ripassatela alla stamigna, aggiungendovi poca noce moscada: al momento di servire unitevi un bicchiere di buona panna e un pezzo di burro fresco, badando di non far più oltre bollire, versate la *purée* nella zuppiera contenente poco cerfoglio tritato e imbianchito, e servite su un tondo a parte i soliti crostini al burro.

56. Altra alla polacca *(Soupe alla palonnaise).*

Cuocete nel forno oppure sotto alla cenere otto grosse patate; levate la mollica intera con un cucchiaio, e lavoratela in casseruola con burro e brodo di pollo; passatela allo staccio, rimettetela al fuoco e lasciate bollire sull'angolo del fornello. Prima di dar in tavola amalgamatevi assieme una soluzione ben lavorata di quattro o cinque tuorli d'uova, un pezzo di burro, un bicchier di panna, noce moscada, un pizzico di zucchero e un cucchiaio di formaggio trito. Servite con quattro cucchiaiate di tagliatelle fatte in casa, *nouilles,* cotte in sugo.

57. Zuppa di purée di lenti alla Brunoise
(Potage à la purée de lentilles à la Brunoise).

Mettete nella pentola un chilogrammo di lenti con un po' di sale, burro e acqua sufficiente, poi unitevi una carota, una cipolla, due porri, un gambo di sedano e lasciate sobbollire fino a cottura, ritirate i legumi, scolate le lenti, che passerete allo staccio stemperandole con buon consumato, e mettete la *purée* in una casseruola con altro brodo; quando bolle ritirate sull'angolo del fornello, digrassate, unendovi tre o quattro cucchiai di *brunoise* (Vedi N. 36), glassate a dovere e servite.

58. Zuppa alla Chantilly *(Potage à la Chantilly).*

Fate una *purée* di lenti alla quale unirete, nella proporzione di un terzo, della *purée* di pollame. Passate allo staccio, sciogliete in un buon consumato e servite con crostini o *quenelles.*

59. Zuppa di purée di piselli *(Potage à la purée de pois).*

Prendete una certa quantità di piselli che farete cuocere a grand'acqua; fate soffriggere alcuni pezzetti di carote, cipolle, sedano, porri, con una fetta di prosciutto; aggiungetevi buon brodo, e quando sono cotti unitevi i piselli; scolate, pestate nel mortaio, allungate e passate replicatamente il tutto allo staccio; indi fate bollire alquanto sull'angolo del fornello, digrassate e servite.

Se i piselli fossero secchi, li farete ammollire nell'acqua il giorno innanzi.

60. Zuppa alla purée di marroni
(Potage à la purée de marrons).

Prendete quaranta o cinquanta marroni a cui leverete la prima pelle; poneteli in una casseruola con acqua bollente o in una padella bucata affine di levar loro anche la seconda pelle; indi fateli cuocere in ristretto con consumato assieme ad una foglia di lauro e qualche chiovo di garofano e poco giambone; glassati e ridotti teneri, mettetene in disparte la metà e pestate gli altri; indi stemperate con brodo caldo e passate allo staccio; mettete la *purée* al fuoco, osservando di tenerla abbastanza liquida e chiara, affinchè non si condensi troppo; versatela nella zuppiera, mettendovi sopra i marroni che avrete tenuto in disparte; servite con un piatto di crostini.

61. Zuppa di marroni alla lionese *(Potage à la lyonaise)*

Tolta la buccia a quaranta o cinquanta bei marroni nel modo suindicato, cuoceteli nell'acqua, indi glassateli in una tortiera con burro e buon sugo; metteteli nella zuppiera versandovi brodo a sufficienza, in cui avrete posto un po' di cerfoglio, una cipolla ben colorata, prezzemolo e crostini di pane ben tostati.

62. Zuppa di purée di fagiuoli bianchi
(Potage à la purée de haricots blancs).

Procedete giusta quanto venne indicato per la *purée* di piselli e di lenti, avendo cura di tenerla chiara e di non farla bollire troppo; al momento di servire fatevi sciogliere un pezzo di burro. Servite con un tondo a parte di crostini a foggia di dadi passati al burro.

63. Zuppa di purée di fagiuoli bianchi alla Maria
(Potage de haricots à la Marie).

Procedete come sopra, solo che al momento di servirla ed appena ritirata dal fuoco vi mescolerete un bicchier di panna in cui avrete sciolto tre o quattro tuorli d'uova e un pezzo di burro; versate il tutto nella zuppiera in cui avrete preparato de' crostini gratinati al forno e 4 ettogrammi di piselli verdi cotti all'inglese, cioè a grand'acqua.

64. Zuppa lombarda *(Potage à la lombarde).*

Prendete 4 ettogrammi di farcia di pollo piuttosto sostenuta, e dividetela in tre parti; unendo alla prima due chucchiai di besciamella (Vedi *Salse*), alla seconda quattro cucchiai di *purée* di piselli ben verdi, alla terza due cucchiai di burro di gamberi e un rosso d'uovo. Avrete così tre colori assai spiccati, bianco, rosso e verde. Untate di burro una tortiera, e col vario composto fate col cucchiaino da caffè, quando non si abbia un istromento apposito, altrettante piccole *quenelles*. Pochi minuti prima di servire gettatele nel brodo bollente e dopo quattro minuti di legger bollitura scolatele e mettetele nella zuppiera con una guarnizione di due o tre dozzine di piccole code di gamberi, di due dozzine di granelli, delle punte d'asparagi molto verdi, due cucchiai di piselli e due o tre cucchiai di piccoli crostini fritti al burro di gamberi. Bagnate con buon consumato, unitevi un mezzo bicchiere di Madera e servite.

G. N.

65. Zuppa santé alla cacciatora
(Potage santé aux chasseur).

Fate cuocere allo spiedo due perniciotti, oppure un fagiano, attorniato di fette di lardo; quando sarà freddo lo disporrete dividendo ogni membro in due e togliendovi la pelle; aggiungete i carcami al consumato e procedete come per la zuppa alla *santé*, ponendo nella zuppiera i perniciotti o il fagiano tagliato a pezzi.

66. Zuppa santé guarnita di pollo
(Potage santé garni de volaille).

Apparecchiato che abbiate il brodo nel modo consueto, versatelo nella zuppiera contenente un pollo che avrete disposto come i perniciotti, cioè tagliato a pezzi e spoglio della pelle. Servite con crostini a parte.

67. Zuppa alla Regina *(Potage à la Reine)* (1).

Lessate una pollanca in tre litri di brodo bianco N. 4, quando è cotta togliete la pelle, i nervi e la grassa. Pestate la carne in un mortaio unendovi tre mestolini di salsa bianca (*blanquette*), diluita con brodo; passate allo staccio, unitevi il rimanente brodo e ripassatela alla stamigna. Avvertite che il brodo è mestieri sia ben digrassato: invece di salsa bianca potrete unirvi del riso molto cotto

68. Zuppa alla D'Artois *(Potage à la D'Artois).*

Apparecchiate una *purée* di piselli freschi ben verdi nel modo indicato al N. 59; all'ultimo momento fatevi sciogliere un pezzetto di burro fresco e servite con crostini gratinati e piccoli pezzetti di lingua salata.

69. Altra alla Navarino *(Potage à la Navarin).*

Apparecchiate una *purée* di piselli nel solito modo, versatela nella zuppiera contenente delle piccole *quenelles* di fagiano, i filetti di un'anguilla tagliati a scalopini e saltati al burro, una ventina di code di gamberi 2 ettogrammi di piselletti verdi, e servite.

È questa una delle più succulenti e squisite zuppe, degna di sontuosa mensa.

70. Altra di purée di selvaggina o di pollame
(Potage à la purée de gibier ou de volaille).

Fate cuocere della minutaglia di selvaggina o di pollame, coi soliti legumi come pel brodo, ritiratene la carne che pesterete con due cucchiaiate di riso cotto; stemperate col brodo che avrete ottenuto e passate allo staccio. Riscaldate e servite con crostini gratinati, tagliati a foggia di piccoli dadi.

71. Altra alla Monglas *(Potage à la Monglas).*

Apparecchiate la *purée* di pollame o di selvaggina nel modo già indicato: indi diguazzate un fegato grasso di Strasburgo, fatelo imbianchire un istante, rinfrescatelo, asciugatelo leggermente e at-

---

(1) Con poche varianti la ricetta di questa eccellente zuppa è antichissima, perocchè la si trova nei trattati di cucina del XV e XVI secolo. È tradizione che venisse servita tutti i giovedì alla corte di Enrico IV e che debba il nome di *zuppa della regina* alla predilezione di cui l'onorava Margherita di Valois, prima moglie di lui.

torniatelo di fette di lardo per cuocerlo in buon sugo; qualora il fegato non sia molto grosso lasciate sobbollire una mezz'ora e poi raffreddate nella cozione, indi scolatelo e disponetelo a scalopini a piacimento: collocateli in una casseruola con consumato bollente e tartufi foggiati come gli scalopini. Mettete il tutto nella zuppiera e servite.

72. Altra alla Rossini *(Potage à la Rossini).*

Cuocete in buon sugo di selvaggina sei quaglie; lasciatele raffreddare nella loro cozione; poi levate e disponete i filetti che porrete nella zuppiera con carote, arnioni di pollo, una mezza dozzina di piccoli funghi, ed egual quantità di tartufi foggiati ad oliva; versatevi la *purée* di selvaggina che avrete preparato come al N. 70, e stemperata nel consumato predisposto secondo la regola.

73. Zuppa di lepre alla Susinese
(Potage de lièvre à la Susinoise).

Levate e tagliate a dadi di media grandezza il filetto e la polpa delle coscie d'una lepre, che farete cuocere in buon consumato. Cotta a dovere, passate la cozione attraverso lo staccio di seta; aggiungete altro consumato quanto ne occorre per bagnare la zuppa; e lorchè bolle versatelo nella zuppiera in cui avrete posto la lepre e una guarnizione di legumi, cioè fagiuoli grossi, rape, carote, cavoli e un poco di sedano, il tutto tagliato a piacimento e ben glassato.

74. Altra di purée di pollo alla Washington
(Potage à la Washington).

Preparate una zuppa alla Regina come al N. 67; ponete nella zuppiera una guarnizione di tartufi neri, lingua cotta e ben rossa, filetto di pollo, il tutto tagliato a piccoli nastrini. Versatevi sopra la *purée* di pollo e servite.

75. Altra di quenelles di riso *(Potage aux quenelles de riz).*

Con un ettogrammo di riso fate un buon risottino che stenderete su un piatto e lascierete raffreddare. Prendete 2 ettogrammi di polpa di pollo o di coscia di vitello magro, a cui aggiungerete 50 grammi di fegato di pollo o di vitello fritto con un pezzettino di burro; pestate il tutto nel mortaio, indi aggiungetevi il riso e pestate nuovamente; salate a dovere, stemperatevi assieme tre uova e un poco di noce moscada, indi passate allo staccio raccogliendo

il composto in una terrina; lavoratelo diligentemente, e quando è ben morbido ed eguale, gettatene un pezzetto nel brodo o nell'acqua bollente; se troppo consistente, aggiungetevi un poco di besciamella; se troppo liquida, qualche rosso d'uovo. Pigliando il composto, mano mano, con due cucchiaini da caffè (1), fatene altrettante piccole *quenelles*, che porrete in una tortiera spalmata di burro; venti minuti prima di servire versatevi sopra del brodo od acqua bollente salata; dopo pochi minuti di bollitura, scolateli riversandoli nel consumato, e dopo un leggero sobboglio servite. G. N.

76. Zuppa di quenelles di legumi
(Potage aux quenelles de legumes).

Cuocete a grand'acqua tre quintini di piselli verdi ben maturi con un pizzico di prezzemolo; scolateli e metteteli in una casseruola con un pezzettino di burro e un cucchiaio di besciamella ed amalgamate il tutto unendovi sale, formaggio fino e noce moscada; quando è freddo operate come si disse al N. 75, mescolandovi assieme il battuto di vitello o di pollo, il fegato e le uova.

Nell'istesso modo potrete fare delle *quenelles* di lenti, di fagiuoli bianchi, di carote francesi (che sono le migliori), avvertendo che queste, prima di pestarle colla carne, vogliono essere glassate. G. N.

77. Altra di quenelles di patate
(Potage aux quenelles de pommes de terre).

Abbiate 2 ettogrammi di *purée* di patate, altrettanta polpa di pollo cotto, che pesterete nel mortaio (2); aggiungete un po'di formaggio, sale, noce moscada, due uova intiere e due tuorli; mischiate, pestate il tutto, e passate allo staccio. Avrete così una pasta abbastanza consistente per farne delle pallottoline o *quenelles;* gettatele in una quantità sufficiente di brodo bollente, lasciatele cuocere un quarto d'ora e servite.

78. Altra di quenelles di pollame e di selvaggina
(Potage aux quenelles de volaille et de gibier).

Disponete delle *quenelles* con del farcito di pollo o di selvaggina (Vedi capitolo *Farcie*), fatele bollire in buon consumato e servite come sopra.

---

(1) Le *quenelles* per zuppa e minestre si formano ordinariamente mediante due cucchiaini da caffè. Quando però si desiderasse averle foggiate ad anelli, a triangoli, allora si impiegherà una piccola stringa od un *cornetto* di carta sostenuta. Qualunque sia la loro forma vanno sempre gettate nel brodo bianco o in acqua salata bollente.

(2) Converrà badare che la *purée* sia fredda; altrimenti si formerebbe una pasta vischiosa e riuscirebbe a nulla di buono.

79. Altra di quenelles alla veneziana
(Potage aux quenelles à la venitienne).

Fate arrossare in una casseruola grammi 50 di burro ed egual quantità di farina; aggiungetevi 30 grammi di formaggio grattugiato e un mezzo bicchiere di buon consumato; tramenate in modo di farne una pasta, ritirate la casseruola dal fornello ed unitevi dei rossi d'uova, tramenate di nuovo e disponete le *quenelles* nel modo già indicato.

80. Zuppa di quenelles alla tedesca
(Potage aux quenelles à l'allemande).

Operate similmente facendo le *quenelles* con un composto di 2 ettogrammi di fegato, un ettogrammo di lardo fino, ed egual quantità di mollica di pane, mezzo ettogrammo di burro, tre uova e un po'di panna. Pestate il tutto nel mortaio e passate allo staccio.

81. Altra alla regina *(Potage aux quenelles à la reine).*

Anche questa zuppa si ammannisce nell'istesso modo, ottenendosi le *quenelles* da un composto di 3 ettogrammi di polpa di pollo, metà cotta e metà cruda, 80 grammi di burro, un ettogrammo di *purée* di patate, tre tuorli d'uova.

82. Altra alla svizzera
(Potage à la suisse aux boulettes de pommes de terre).

Fate cuocere mezzo chilogrammo di patate; lasciatele raffreddare, indi pestatele nel mortaio con un pezzo di carne cotta tritata, mezzo ettogrammo di lardo, uno di burro, quattro uova, erbe aromatiche e sale. Con questo battuto ben mescolato fatene altrettante pallottoline della grossezza d'una noce che getterete nel brodo bollente.

Si ponno anche friggere e servirle con consumato.

83. Altra alla russa *(Potage à la russe).*

Tagliate a dadolini 2 ettogrammi di giambone, 4 di filetto di manzo, una sfalda di circa 3 ettogrammi di vitello; fate glassare bagnando con poco consumato e un bicchiere di Madera o Marsala.

Aggiungetevi altro consumato e a tempo debito versate il tutto nella zuppiera e servite con crostini e verdura mista.

Questa zuppa ha il pregio d'essere eccellente ed economica, perocchè potrete utilizzare il giambone o il filetto che vi fosse avanzato dal giorno innanzi.

84. Zuppa di lepre all'inglese *(Potage de lièvre à l'anglaise)*.

Preparate una mezza lepre che passerete su fuoco moderato in una casseruola contenente un ettogrammo di lardo tagliato a pezzi con un ettogrammo di burro; lasciate raffreddare ed unitevi due cucchiaiate da tavola di farina, una mezza bottiglia di vino Bordeaux, due bicchieri di consumato N. 9, un mazzetto guarnito, una dozzina di piccoli funghi, una grossa cipolla, un nonnulla di pepe di Cajenna, due chiovi di garofano, e poca noce moscada; salate parcamente; quando bolle ritirate la casseruola sull'angolo del fornello e digrassate.

Cotta la lepre scolatela su uno staccio, affine di togliervi le ossa; tagliatela a scalopini che getterete nella casseruola d'argento con delle *quenelles* di pollame, versandovi sopra il fondo della cozione digrassata e passata alla stamigna. Aggiungete altro consumato e servite.

85. Altra all'aurora *(Potage à l'aurore)*.

Stemperate e sbattete con mezzo ettogrammo di burro fresco dieci tuorli d'uova; amalgamatevi assieme due cucchiaiate di salsa vellutata, poca noce moscada. Intanto avrete al fuoco due litri di brodo bollente che aggiungerete poco per volta alla soluzione d'uova; quando questa è ben liscia e diluita con quasi la metà del brodo, unitela al rimanente e prima che bolla passate allo staccio sopra la zuppiera aggiungendovi un bicchiere di Marsala od anche semplicemente bianco fino. Servite con crostini fritti.

86. Altra alla Montecristo *(Potage à la Montecristo)*.

Imbianchite, cuocete in buon sugo tre piccole orecchie di agnello che poi taglierete in quattro. Preparate una dozzina di piccole *quenelles* di pollo, nel cui composto incorporerete poco pepe rosso; disponete a quarti tre piccoli carciofi; imbianchiteli per saltarli tosto al burro; preparate pure una dozzina circa di piccoli funghi e otto o dieci cipollette glassate, e riponete il tutto nella zuppiera; stemperate con burro due cucchiaiate di farina di riso in due litri di consumato chiaro e bollente, e al momento di ritirarlo dal fuoco aggiungetevi un mezzo bicchiere di Madera e tre cucchiaiate da tavola di *purée* di pomi d'oro, il tutto passato alla stamigna. Versate il brodo nella zuppiera e servite.

87. Zuppa alla Sèvigné *(Potage à la Sèvigné).*

Pestate un po' di stomaco di pollo cotto che amalgamerete con due bicchieri di salsa vellutata, poca noce moscada, sale, un pizzico di zucchero e da ultimo con otto uova sbattute a dovere e passate allo staccio.

Untate di burro dieci o dodici piccole *timbalette,* riempitele col composto e cuocetele al bagno-maria. Fredde che sieno tagliatele trasversalmente della grossezza d'un pezzo da cinque franchi; disponetele nella zuppiera e bagnate con consumato di pollo. Vi si possono aggiungere pisellini e punte d'asparagi.

88. Consumato di tartoline alla regina
(Consommé aux tartelettes à la reine).

Preparate una besciamella condensata (Vedi *Salse*) con un bicchiere di panna e due cucchiai di eccellente sugo, che mescolerete con pari quantità di *purée* di pollo; salate a dovere e rimestate il tutto diligentemente, unendovi tre uova ben sbattute.

Foderate sottilmente di pasta sfogliata dodici piccole forme dette *tartelettes,* indi riempitele col composto, e cuocetele a forno temperato in modo che acquistino un bel colore. — Disponetele nella zuppiera, versatevi sopra il consumato e servite.

È chiaro che seguendo l'istesso metodo potete offrirne una ricca varietà, impiegando invece della *purée* di pollo della *purée* di fegato di selvaggina o di vitello arrosto; e ne' giorni di magro con filetti di pesce fino fritti al burro, indi pestati e passati allo staccio. Se poi ne volete di migliori, adoperate de' gamberi, pestando le code nel mortaio e unendovi del burro di gamberi. A queste zuppe si addice benissimo una guarnizione di piselli e di asparagi.

G. N.

89. Zuppa all'italiana *(Garbure à l'italienne).*

Tagliate due dozzine di fette di pane sottile, che farete seccare. Glassate secondo la regola una mezza dozzina di garzuoli di piccoli cavoli semplici o farciti e cotti assieme a sei piccoli salsicciuoli, quattro carote tagliate e tornite ed altrettante cipollette. Quando le verdure sono cotte, scolatele e disponetele con garbo. Collocate sul fondo d'una casseruola d'argento uno strato di fette di pane, su cui porrete due cavoli divisi per metà con carote e due salsicciuoli tagliati in fette: indi fatevi un nuovo strato di pane spolverizzato di formaggio, ripetete la stessa operazione, spolverizzando

di mano in mano di formaggio. Riempita la casseruola, diluite, digrassate e passate il fondo della cozione dei legumi e bagnatene la *garbure;* spargetevi sopra altro formaggio e una mezz'ora prima di servire mettetela a forno dolce per farla leggermente gratinare. Versate il consumato nella zuppiera in cui avrete posto delle *quenelles* e un po' di piselli od altri legumi verdi.

Seguendo lo stesso sistema si possono fare *garbures* colle lattughe e rimpiazzare i salsicciuoli con filetti di pollame o di selvaggina.

Queste zuppe si servono in due parti distinte, di cui l'una costituisce il brodo, la guarnitura l'altra. Essendo indipendenti l'una dall'altra, è naturale che la guarnitura può essere variata a piacimento, mentre il fondo si conserva sempre nelle stesse condizioni, in quelle cioè d'un consumato chiaro. — Date le necessarie nozioni, la fantasia del cuoco potrà variare queste zuppe a piacimento senza ehe occorra una particolare indicazione.

90. Zuppa primaverile di crosta gratinata
(Potage printanier de croûtes gratinées).

Disposto il brodo condensato come al N. 10 e i legumi come al N. 34, prendete un pane di mezzo chilogrammo a cui leverete la crosta al disotto per estrarne la mollica in modo che la crosta del disopra formi come il concavo di una cupola; bagnatelo colla digrassatura del consumato che avrete serbato da parte; mettete nella zuppiera alcune fette di pane abbrustolite, che farete inzuppare con buon sugo e su cui porrete i legumi riunendoli in modo che si trovino contenuti nel pane svuotato che vi porrete disopra; bagnate leggermente, con buon consumato. Collocate la zuppiera nel forno, affinchè l'involucro di pane si rassodi e divenga croccante. Alcuni usano di farlo seccare prima nel forno. Al momento di servire non avrete che da aggiungere tanto brodo che basti a mascherare la crosta gratinata; il rimanente brodo lo servirete a parte in una casseruola d'argento, affinchè i commensali possano prendere quella quantità che credono sia di crosta gratinata come di legumi e di brodo.

91. Zuppa di croste gratinate alla francese
(Potage de croûtes gratinées à la française).

Attenetevi a quanto si è detto sopra, colla sola differenza che al brodo condensato che verserete sulla grande crosta al momento di servire, aggiungerete delle piccole *quenelles* di pollo e di selvaggina.

92. Altra alla reggenza
(Potage de croûtes gratinées à la règence).

Preparate un *flan* di pollo, che al momento di servire taglierete a piccoli pezzi rettangolari e collocherete attorno alla crosta gratinata disposta come si disse. Versatevi sopra il consumato solo quanto basti per coprire il pane, e servite col rimanente brodo a parte.

93. Altra alla cacciatora
(Potage de croûtes gratinées au chasseur).

Apparecchiate del buon consumato come per la zuppa N. 7 e il pane come al N. 90, disponete la selvaggina a pezzi attorno all'involucro di pane. Se nella verdura metterete dei piselli o delle punte d'asparagi, renderete la zuppa più attraente collocandoli sulla crosta.

94. Altra alla Clermont
(Potage de croûtes gratinées à la Clermont).

Tagliate a ruotelle due cipolle, fate prendere un bel color biondo, ponendole in una tortiera con burro depurato; cuocetele in buon consumato e versatele al momento di servire sulla crosta gratinata; aggiungete il brodo necessario e servite come sopra.

95. Altra alla d'Orléans
(Potage de croûtes gratinées à la d'Orléans).

È ormai inutile ripetere di disporre il pane e il brodo nel modo indicato. Al momento di servire collocatevi attorno delle piccole *quenelles* di pollame al burro di gamberi (Vedi *Burri*), di creste, granelli ed arnioni di gallo, code di gamberi e un po' di cerfoglio imbianchito; aggiungete il consumato che occorre, e servite similmente.

96. Altra di lattughe farcite
(Potage de croûtes gratinées aux laitues farcies).

Collocate all'intorno della crosta gratinata le lattughe disposte come al N. 41 e procedete come sopra.

Con pochissime varianti è facile scorgere che si otterranno ec-

cellenti zuppe gratinate impiegando il pollame invece della selvaggina e sostituendo alle radici e legumi, con cui riempire la crosta, degli asparagi, piselli, citrioli farciti, o guarnendo la crosta con piccole carote, cavoli di Brusselles, cipollette, cerfoglio, ecc. Queste zuppe prendono il nome della verdura che si adopera.

97. Zuppa di panetti farciti o ripieni
(Potage aux profiterolles).

Ordinate al fornaio dei panetti rotondi. Tagliate la crosta al disotto per estrarvi la mollica come si disse al N. 90 e fateli seccare al forno. Spalmateli all'intorno d'un leggiero strato di farcia, indi riempiteli di ortaggi primaverili tanto misti che d'una sola qualità; l'importante è che siano confinati diligentemente. Stratificate di farcia il disotto e chiudete rimettendo a posto la crosta; collocateli in una tortiera spalmata di burro, teneteli uniti e bagnate con un po' di buon consumato caldo e piuttosto grasso. Esponeteli a forno dolce per farli leggermente gratinare; inumiditeli di tanto in tanto, e toglieteli ad uno ad uno per riporli in una casseruola d'argento, badando di non romperli. Glassate la superficie e servite in una zuppiera di consumato guarnita di piccole *quenelles* o di legumi verdi.

Ove non abbiate l'opportunità di avere dal fornaio i piccoli panetti, potrete trarvi d'impaccio col predisporli nel seguente modo:

Prendete un ettogrammo di lievito di pane, unitevi 2 ettogrammi di semola, un po' di sale e di burro della grossezza d'una noce; mescolate il tutto con un po' d'acqua tiepida in modo d'averne una pasta alquanto morbida; mettetela al tiepido, e lorchè è ben lievitata lavoratela di nuovo e fatene piccoli panetti che disporrete su una lastra di rame; lasciateli riposare qualche ora, indi cuoceteli a forno temperato.

Si potranno similmente fare i panetti o *profiterolles* con una pasta reale nel seguente modo:

Mettete in una casseruola mezzo bicchiere d'acqua, un ettogrammo di burro e poco sale; quando bolle unitevi un ettogrammo di farina di semola, tramenate e fate cuocere la pasta, indi passatela in un'altra casseruola e quando è tiepida mescolatevi tre rossi d'uova e un uovo intero, con che avrete una pasta abbastanza consistente, colla quale farete altrettanti panetti grossi non più d'una noce. Cuoceteli a forno temperato e farciteli, badando solo che a differenza di quelli di pane comune, questi non li inzupperete nel brodo. Metteteli in una tortiera unta di burro, copriteli con un foglio di carta parimenti unto ed esponeteli per poco a forno dolcissimo. Servite come gli altri.

98. Zuppa di panetti alla purée
(Potage de profiterolles à la purée).

Vuotate, disseccate e coperte immediatamente le *profiterolles* di uno strato di farcia, riempitele d'una *purée* qualsiasi, che renderete abbastanza solida legandola con delle uova. Procedete come sopra, facendole gratinare al forno per circa quindici minuti e servite con brodo condensato guarnito, a parte.

È evidente che la denominazione delle *profiterolles* varierà a seconda della *purée* con cui si guerniranno.

99. Altra alla piemontese
(Potage de profiterolles à la piemontaise).

Mediante un cannoncino di latta tagliate della mollica di pane raffermo a foggia di turaccioli indi con un altro istrumento simile più piccolo li vuoterete in modo d'averne altrettanti tubi, che riempirete di farcia di pollo od altro; col pane che avrete estratto turate le due aperture. Fate soffriggere le *profiterolles* in una tortiera con burro chiarificato indi mettetele un po'al forno, acciocchè siano ben secche e bionde, premetevi sopra un pannolino mentre sono calde onde asciugare il burro. Ponetele nella zuppiera, versatevi brodo a sufficienza e servite.

100. Olla Podrida *(Potage à l'espagnole).*

Per un servizio di dodici persone, fate cuocere una bella pernice e un pollo, riducendo il sugo alla maggiore condensazione; similmente cuocete un pezzo di ventresca a mezzo sale e pari quantità di prosciutto magro, entrambi affumicati, non che un piccolo salsicciotto (*codeghino*) e 2 ettogrammi di salsiccia fina. Preparate tornite dodici carote, una dozzina di cipollette, alcuni funghi e un bel cavolo, che tagliato a pezzi farete cuocere in sugo ristretto. Disponete con garbo ed all'ingiro del piatto le verdure; il salsicciotto e il prosciutto in fette sottili; la ventresca e la salsiccia tagliata a pezzettini. Digrassate la cottura della pernice e del pollo ed aggiungetevi tre cucchiai di salsa spagnuola; fatene bollire la metà a parte, in cui porrete mezzo litro di ceci bianchi (*garbanços*) ben cotti.

Collocate i ceci al centro del piatto, sovrapponendovi il pollo e la pernice, tagliati ma riuniti come fossero interi. Spargetevi sopra l'altra metà cozione, e servite con buon consumato a parte.

G. N.

101. Zuppa di tartaruga *(Potage tortue).*

Tagliate a pezzi della grossezza d'una noce una sufficiente quantità di carne di tartaruga, e mettetela a cuocere in buon consumato con pepe, garofanetti, cipolle, carote, timo, e lauro. Non occorreranno meno di tre o quatto ore di bollitura, nel qual frattempo preparerete delle *quenelles* di pollame, aggiungendo al composto un po'di prezzemolo e qualche acciuga; gettate per un momento le *quenelles* nel brodo, scolatele e versatele nella cozione della tartaruga in cui avrete posto due bicchieri di Madera secco; aggiungetevi altro consumato e cuocete.

102. Zuppa di falsa tartaruga *(Potage fausse tortue).*

Cuocete in buon sugo un pezzo di sottogola di vitello del peso di 7 ettogrammi; digrassatelo e mettetelo tra due piatti, su cui porrete un peso affinchè resti disteso; lasciate raffreddare, e mediante uno stampo di latta foggiatelo a dischetti della dimensione di pezzi da due centesimi. Fate colorare, in una casseruola, tre cucchiaiate da tavola di farina di semola con un ettogrammo di burro su cui verserete due litri e mezzo di consumato ridotto N. 10; tramenate in modo d'averne una salsa spagnuola alquanto liquida; unitevi un ettogrammo di prosciutto magro tagliato a pezzettini, il mazzetto dei soliti legumi, con poco prezzemolo, timo, e una foglia di lauro; ritirate la casseruola sull'angolo del fornello, lasciate bollire per più di un'ora; digrassate e passate alla stamigna. Nel frattempo, in una piccola casseruola a parte, avrete fatto ridurre un bicchiere di Madera o di Marsala, in cui porrete i rotondini di vitello, bagnandoli con brodo condensato, tanto che riescano coperti.

In un'altra casseruola preparerete una guarnizione composta di dodici piccole creste, ventiquattro granelli di pollo, dodici *quenelles* di pollo fatte col cucchiaino da caffè e dodici piccoli funghi, il tutto cotto in salsa bianca. Le *quenelles* le unirete solo poco prima di servire. Nel tutto poi, compreso anche la cozione del vitello, farete sciogliere un pezzetto di burro, aggiungendovi pochi grani di pepe di Caienna.

Questa zuppa si serve anche chiara, ossia non *legata;* nel qual caso posta la guarnizione nella zuppiera, vi verserete sopra il consumato, e la cozione del vitello, in cui avrete posto pure un nonnulla di pepe di Caienna e un bicchiere di Madera. A renderla più gradevole vi si potranno aggiungere dei tartufi tagliati a fette,

DEI CROSTINI *(CROUTONS)* PER GUERNITURE DI ZUPPE

103. Crostini semqlici.

Sonvi due specie di crostini, quelli estratti dalla mollica e quelli tolti dalla crosta del pane. I primi si tagliano rotondi o quadrati a piccoli dadi, e qualunque sia la loro forma si friggono sempre con burro chiarificato per fargli prendere colore; si asciugano in seguito con un pannolino e si servono su tondo a parte.

I crostini tolti dalla crosta del pane si tagliano rotondi o semplicemente a fette o in quella forma che meglio aggrada, e fattili soltanto seccare nella stufa, si servono all'occasione.

104. Crostini farciti.

Prendete delle fette di pane tagliate sottili, su cui stenderete col coltello uno strato alto come un cinque centesimi di farcia di pollo, di selvaggina, di fegato od anche di *purée* legata con rosso d'uovo; coprite con altra fetta di pane, indi con un pennello intinto di burro fuso bagnatene la superficie, che poi spolverizzerete di formaggio fino. Tagliatele a piccoli pezzi, dando loro quella forma che desiderate, e riponete i piccoli crostini in una tortiera che metterete a forno caldo in modo che acquistino un bel colore dorato.

G. N.

105. Altri crostini.

Tagliate la crosta d'un bel pane dello spessore d'un dito, che farete a pezzetti della dimensione d'un cinque centesimi e metterete in una tortiera versandovi sopra una tazza di consumato bollente alquanto grasso.

Quando il pane sarà per bene inzuppato di brodo, mettetelo in un'altra tortiera spalmata di burro; col pennello fatevi cadere sopra un poco di burro fuso; spolverizzate di formaggio ed esponete a forno ben caldo.

G. N.

106. Crostini di sfogliata.

Cogli avanzi di pasta sfogliata si fanno buonissimi crostini. — Disponete la pasta in modo che non sia più alta d'una lama di coltello; indi stendete sopra metà della pasta stessa uno strato

di farcia o *purée* qualsiasi, badando che la *purée* dovrà essere legata con rosso d'uovo; copritela coll'altra metà pasta; passatevi sopra leggermente il matterello o rullo e poi tagliatela a piccoli pezzi sia col coltello sia con uno stampo di latta della grandezza d'un mezzo soldo. Metteteli su una lastra di rame e fateli cuocere a forno temperato.

Questi crostini si fanno anche friggere come la *croquettes;* nel qual caso bisognerà impiegare una mezza pasta da sfogliata, cioè una sfogliata assai scarsa di burro. Usatene per zuppe di ogni sorta di legumi. G. N.

DELLE PASTE DIVERSE

Le varie specie di pasta da vermicellaio sono proprie ad essere cotte nel brodo, con che se ne hanno ottime e sane minestre. Altre paste arricchiscono la nostra mensa e tutte poi possono condirsi sì di magro che di grasso e servirsi tanto asciutte che al brodo. Quest'ultime però riescono più leggiere e di facile digestione.

È necessario che la pasta sia recente, perocchè quella fabbricata da molto tempo, oltre al scemare di squisitezza, acquista talvolta un sapore acre.

Le fabbriche di Genova, di Napoli e della Toscana godono il primato. — La pasta si mette quando il brodo bolle: le paste minute non hanno d'uopo che d'un leggiero bollore; rispetto alle altre la pratica guiderà facilmente a conoscere il grado di cottura che meglio convenga alle diverse qualità.

107. Paste al consumato *(Pâtes au consommé)*

Mettete nel brodo bollente la pasta che avete prescelto (1) e poco prima di ritirarla dal fuoco aggiungetevi una mestola di consumato N. 10. Versate nella zuppiera e servite con formaggio grattugiato a parte.

A queste minestre potrete aggiungere carote, fagiuoli, piselli ed altri legumi a piacimento che farete dapprima imbianchire e glassare in buon sugo.

---

(1) Queste minestre vogliono essere piuttosto brodose; perciò ogni 200 grammi di pasta minuta o 250 di grossa, come nastrini, maccheroni, lasagne, ecc., si richiederà un litro e mezzo di brodo. Ove si aggiungano ortaggi, si aumenterà anche il brodo in proporzione.

108. Maccheroni alla palermitana
(Macaroni à la palermitaine).

Mettete in una casseruola spalmata di burro alcune fette di prosciutto magro, un mezzo chilogrammo di manzo, un pezzo di garetto di vitello, un pollo, i soliti legumi e un bicchiere di buon brodo; quando il tutto è ben colorato e ridotto, aggiungetevi altro brodo e lasciate sobbollire fino a cottura; allora ritirate le carni e i legumi; digrassate, chiarificate e passate alla salvietta. Contemporaneamente fate imbianchire in acqua bollente con sale e burro un mezzo chilogrammo di maccheroni; scolateli, tagliateli a pezzi e fateli sobbollire fino a cottura nel consumato; al momento di servire preparate in una casseruola una soluzione di quattro tuorli d'uovo, passata alla stamigna e stemperata con un mezzo bicchiere di panna, un mezzo ettogrammo di formaggio grattugiato, un po' di burro e un nonnulla di pepe bianco; diluite il tutto mano mano, colla cozione ottenuta, tramenando colla mestola affinchè il brodo acquisti maggior morbidezza. Servite con formaggio a parte.

109. Maccheroni alla regina *(Macaroni à la reine).*

Pestate il filetto di un cappone saltato al burro e poco cotto; unitevi mezzo bicchiere di salsa suprema (Vedi *Salse*), e passate alla stamigna. Cuocete i maccheroni, scolateli e metteteli in una tortiera con 2 ettogrammi di burro; indi incorporatevi mano mano la *purée,* un po' di formaggio ed alcuni cucchiai di sugo di pollame. Servite con consumato a parte.

110. Maccheroni alla Monglas *(Macaroni à la Monglas).*

Cotti e scolati i maccheroni, metteteli nella tortiera con 2 ettogrammi di burro rimestandoli sotto sopra, badando di tenerli lontani dal fuoco; spolverizzateli con un ettogrammo di formaggio grattugiato; e da ultimo aggiungetevi un intingolo di polpa di pollo, tartufi, fegato grasso, e funghi tagliati sottili e leggermente conditi di salsa vellutata (Vedi *Salse*). Riponeteli in una casseruola d'argento e servite con consumato a parte.

111. Maccheroni alla cardinale *(Macaroni à la cardinale).*

Allestite le code di ventiquattro o trenta gamberi; col guscio fate un burro rosso; mischiate tre cucchiai di salsa suprema con due cucchiai di *purée* di funghi; cuocete e scolate i maccheroni;

metteteli in una tortiera e rimestateli incorporandovi il burro rosso (Vedi *Burri*), il solito formaggio e la *purée*. Servite come i precedenti.

112. Maccheroni alla domenicana
(Macaroni à la domenicana).

Lavate con acqua tiepida un ettogrammo di funghi secchi, metteteli in una casseruola con due bicchieri di brodo di pesce unendovi cipolle, carote, lauro e prezzemolo; lasciate cuocere un'ora a fuoco lento e passate dappoi alla stamigna. Bagnate un ettogrammo di pane grattugiato, spremetelo e collocatelo in una casseruola; stemperate e fate ridurre al fuoco colla cozione de' funghi in modo d'averne una leggiera panata che passerete allo staccio. Cuocete i maccheroni; scolateli e gettateli nella tortiera con un mezzo bicchiere d'olio d'olivo. Incorporateli colla panata e con una piccola *purée* d'acciughe. Questi maccheroni si servono nei giorni di magro assoluto (1).

113. Maccheroni di pollo *(Macaroni de volaille).*

Mescolate 4 ettogrammi di farcia di pollo, con un cucchiaio di farina di patate, un cucchiaio di besciamella (Vedi *Salse*) e un rosso d'uovo. Lavorate diligentemente il composto e mettetelo nella sciringa, il cui stampo abbia la dimensione d'un maccherone di media grossezza. Venti minuti prima di servire ritirerete la casseruola, contenente il consumato bollente, sull'angolo del fornello; spingendo la sciringa e tagliando la pasta col coltello otterrete dei maccheroni lunghi mezzo dito, che lascierete mano mano cadere nel consumato; fate subbollire, indi servite anche con guarnizioni di piselli e d'asparagi apparecchiati come si disse più volte.

Ove si volesse avere dei maccheroni a colori bianco e verde, raggiungerete facilmente l'intento unendo alla metà del composto una cucchiaiata di verde di spinacci e procedendo nell'egual modo.

114. Ravioli all'italiana *(Raviolles à l'italienne).*

Mettete sulla tavola 2 ettogrammi di farina bianca, praticandovi il pozzo nel mezzo, in cui porrete un pezzetto di burro, tre tuorli d'uova, sale e un po' d'acqua tiepida. Lavorate per bene la

---

(1) Per essere brevi accenneremo solo che anche le altre paste, quali lasagne, tagliatelle, ecc., possono prepararsi in tutte le foggie indicate pei maccheroni, variando il condimento con salse e *purée* a piacimento.

pasta, spianatela col matterello riducendo come un cartoncino molto sottile. Disponete sopra metà della pasta ed a simmetrica distanza delle pallottoline di farcia di pollo, in modo che tra una pallottolina e l'altra siavi lo spazio di due dita. Con una penna intinta nell'uovo sbattuto bagnerete la pasta prima di mettervi il composto, indi ripiegatevi sopra l'altra metà della pasta; premete gli intervalli con una salvietta e foggiate i ravioli collo sprone o rotella dentata.

Potrete anche procedere distribuendo mano mano il battuto al basso della pasta e coprendolo col ripiegarvi sopra la pasta stessa all'altezza di due dita e così di seguito; premete all'ingiro del ripieno colla rotella o stampo rovesciato, e tagliate i ravioli che metterete su un pannolino leggermente spolverizzato di farina.

Attendendo di cuocerli li terrete coperti con un tovagliuolo, ed al momento opportuno li farete imbianchire in acqua bollente salata a dovere; scolateli e poneteli in una tortiera in cui avrete 2 ettogrammi di burro d'un bel color nocciuola misto con mezzo bicchiere di buon sugo; spolverizzate con formaggio fino, voltateli leggermente per non romperli, riponeteli in una casseruola d'argento e servite con consumato a parte.

I ravioli si ammanniscono pure con ogni sorta di ripieno, sia di pollo, di vitello, di selvaggina ed anche di *purée* qualsiasi; nel qual caso però converrà badare che la *purée* sia molto densa e legata con uova. Si fanno coll'identico processo anche ravioli di magro, impiegando pel ripieno farcia di pesce, oppure un composto di spinacci tritati e conditi con panna, un mostaccino, tuorli d'uova e poco formaggio grattugiato. Al momento di passarli nella tortiera potrete unire al burro della salsa di pomi d'oro.

115. Ravioli alla milanese *(Ravioli à la milanaise).*

Operate come sopra, formando il ripieno con carne di pollo cotto, midolla di manzo, poco mostaccino, mollica di pane inzuppato, cervella di bue, formaggio grattugiato e qualche tuorlo d'uova, il tutto ben pesto, rimestato e passato allo staccio.

116. Tagliatelle alla casalinga *(Nouilles à la menagère).*

Quando abbiate cura di tenere la pasta un po' più consistente ed ommettendo il ripieno, coll'egual pasta tagliata a nastrini potrete farne delle tagliatelle, che condirete e servirete similmente.

117. Altra pasta alla cuciniera *(Pâtes à la cusinière).*

Mettete sulla tavola un ettogrammo di farina di semola, altro ettogrammo di pane grattugiato fino, un pezzetto di burro grosso come una noce, un uovo intero, un pizzico di formaggio e un ettogrammo di farcia di pollo o vitello. Incorporate tutti questi ingredienti, lavorate la pasta in modo che riesca egualmente morbida; spolverizzate di farina e tagliatela a piacere. Venti minuti prima di servire imbianchitela nell'acqua salata, scolatela e gettatela nel consumato bollente; dopo sei minuti di bollitura servitela con quella guarnizione che desiderate. G. N.

118. Gnocchetti di burro *(Boulettes au beurre).*

Sciogliete al fuoco 10 grammi di burro che porrete in una casseruola; quando incomincia a divenir freddo tramenatelo con una mestola e lorchè avrà preso l'aspetto come di mantecca unitevi una soluzione di tre rossi d'uova, e mano mano 150 grammi di farina di semola. Lavorate il tutto con diligenza, aggiungendovi la voluta dose di sale e un pizzico di formaggio. Sbattete l'albume delle uova in modo da ridurlo come neve; mescolatelo assieme alla pasta che stenderete alta un dito sul coperchio d'una casseruola. Approntate sull'angolo del fornello altra casseruola contenente il consumato, e quando sarà in piena ebollizione, lasciatevi cadere la pasta a pezzetti che taglierete col coltello. Ritirate la casseruola sull'angolo del fornello e dopo venti minuti digrassate e servite, aggiungendovi, se vi aggrada, asparagi e piselli. Il medesimo composto si potrà altresì stendere in una tortiera spalmata di burro, e procedere come per la torta di riso N. 29. Esposta a forno piuttosto caldo, la ritirerete non appena avrà acquistato colore dorato; tagliatela a piacimento e servitela con consumato bollente.

La stessa pasta si può impiegare in sostituzione dei crostini, in tutte le zuppe di legumi. G. N.

119. Gnocchi alla tedesca *(Noques à l'allemande).*

Tagliate a dadolini quattro soldi di pane soffice; mettete in una casseruola un ettogrammo di lardo fino tagliato a pezzettini e un po' di burro; fate arrossare, unitevi mezzo bicchiere di buon brodo e versatelo sul pane; mescolate il tutto assieme aggiungendovi quattro uova, uno per volta, 50 grammi di farina di semola

e un poco di giambone magro tagliato a dadolini; foggiate il composto a palliottole della grossezza di un mezzo uovo; imbianchitele, cuocetele in buon brodo e servite.

120. Tartoline di vermicelli *(Tartelettes de vermicelles).*

Cuocete in acqua e sale 2 ettogrammi di vermicelli; conditeli con un ettogrammo di burro fresco, un pizzico di formaggio, un cucchiaio di *besciamella* e uno di buon sugo; unitevi due uova sbattute, ed operate come per le tartoline soffici, N 130. G. N.

121. Pasta alla reale (*Potage aux pâtes à la royale).*

Allestite un ettogrammo di pasta come per la *profiterolles* e mescolatevi assieme egual quantità di farcia di pollo e una grande cucchiaiata di *purée* di patate, con che avrete una pasta morbida; osservate che sia giusta di sale e riempitene la sciringa. Venti minuti prima di servire, coll'aiuto di un coltello, la farete cadere a pezzettini nel brodo o consumato. Lasciate bollire dolcemente e servitela, unendovi, se vi aggrada, de' piselli e delle punte di asparagi. G. N.

122. Altra pasta fritta alla reale.

Colla medesima pasta si otterrà una zuppa molto gradevole facendo soffriggere, come le *croquettes,* le ruotelle foggiate alla sciringa sinchè acquistino un bel colore dorato. Al momento di servire si gettano nel brodo bollente, potendovisi unire le verdure suindicate. G. N.

123. Polenta di farina gialla *(Potage à la farine da maïs).*

Stacciate 2 ettogrammi di farina macinata piuttosto grossa. Quando il brodo bolle, lasciatevi cadere a poco a poco la farina, tramenando affine d'evitare che si raggrumi; quando è cotta aggiungetevi un ettogrammo di burro e servite con formaggio a parte.

124. Polenta alla piemontese
(Farine de maïs à la piemontaise).

Preparate spalmate di burro sei od otto piccole forme da pasticcino e riempitele di polenta alquanto morbida, condita con burro e formaggio grattugiato. Fatele rassodare alcuni minuti, indi ro-

vesciatele su un piatto le une accanto alle altre; cospargetele di buon sugo e servite con consumato a parte.

Si può parimenti servire la polenta in una casseruola d'argento, disponendola a strati sparsi di formaggio grattugiato, di sugo alla napoletana, od altro intingolo a piacimento.

MINESTRE DI RISO
TANTO ASCIUTTE CHE AL BRODO

125. Minestre di riso alla casalinga con legumi
(Potage au riz).

Tutte le verdure devono essere imbianchite in acqua salata bollente, indi si spremono e si fanno soffriggere col burro, confinandole con buon sugo a fuoco lento. Il riso si porrà a cuocere nel brodo quando bolle, e a tempo debito vi si unirà la verdura. In generale quanto si disse parlando delle zuppe vale anche per le minestre di riso. Anche queste minestre si costuma servirle accompagnandole con un tondo di formaggio grattugiato.

126. Minestrone *(Grand potage).*

Nelle stagioni in cui havvi abbondanza di legumi freschi si possono fare ottime minestre cui si dà il nome di minestrone. D'ordinario si compongono di cavoli, fagiuoli, carote, piselli, patate, zucche, sedano, ecc., a cui si aggiunge della cotenna di maiale tagliata a nastrini e del sugo di pomi d'oro. Procedete nel modo suesposto, regolandovi, quanto al momento di aggiungere gli ortaggi al riso, al maggiore o minor tempo che richieggono per cuocere.

Se vi aggrada, potrete unirvi un battuto di lardo con uno spicchio d'aglio, come si usa in Lombardia.

127. Minestra di pallottoline di riso
(Potage de boules de riz).

Ammannite un buon risotto piuttosto cotto, fatene tante pallottoline grosse come una noce, che avvolgerete nell'uovo, indi nel pane grattugiato; friggetele a fuoco ardente come le *croquettes;* asciugatele su un tovagliuolo e mettetele nella zuppiera versandovi sopra il consumato bollente.

Si potrà anche farcirle di piselli, di asparagi o di una *purée* qualsiasi, svuotandole con un cucchiaino in modo che vi sia uno spazio capace di contenere il farcito. Passatele all'uova e al pane e procedete come al N. 130. G. N.

128. Altra alla Brunoise con pallottoline di riso
(Potage à la Brunoise aux boules de riz).

Disponete una zuppa alla Brunoise (N. 36) e servite con pallottoline di riso semplici o farcite.

È inutile far osservare che il riso tiene il posto dei crostini al burro.

129. Torta di riso al brodo *(Tourte de riz au consommé).*

Prendete 2 ettogrammi di riso e fate un buon risotto, ponendo mente di ritirarlo dal fuoco alquanto scarso di cottura; unitevi una *béchamelle,* che farete mescolando un bicchiere di panna con un po' di buon sugo; quando è tiepida aggiungetevi tre uova intere ben sbattute.

Spalmate di burro chiarificato una tortiera, spolverizzatela di pane e versatevi il composto, osservando che la torta non sia più alta d'un dito; cuocetela di un bel colore a forno piuttosto caldo, versatela sul tavolo, foggiatela a pezzi, i quali porrete nella zuppiera, ed all'ultimo istante vi verserete il consumato. Se vi torna a genio, potrete unirvi qualche legume.

Anche nella torta possono entrarvi legumi a piacimento, quali, rape, carote, piselli, asparagi. In questo caso alla soluzione d'uova aggiungerete un rosso di più, e le verdure dovranno essere tagliate come per la zuppa primaverile e ben glassate. Mescolate il tutto e procedete come sopra. G. N.

130. Consumato alle tartolini soffici
(Consommé aux tartelettes soufflées).

Col medesimo composto si riempiranno delle piccole forme di rame dette da *tartelettes,* previamente untate di burro e spolverizzate di pane. Fatele cuocere a forno caldo sicchè acquistino un bel colore; estraetele e collocatele nella zuppiera versandovi sopra il consumato.

Se nel composto non avrete messo verdura, le tartoline stesse potranno servire di guarnitura a tutte le zuppe di legumi.

Queste tartoline poi si ammanniscono anche senza uova. Predisposto il risotto come si disse al N. 129 riempitene gli stamini,

che avrete del pari apparecchiato unti di burro; date loro bella forma e spolverizzateli di pane; indi con un pennello bagnateli di burro fuso ed esponeteli a forno piuttosto caldo. Quando avranno preso un colore dorato, estraete le tartoline, collocatele nella zuppiera e servite col solito consumato e verdure a piacimento. G. N.

131. Tartoline di riso alla regina
(Potage aux tartelettes de riz á la reine).

Ponete negli stampini una cucchiaiata da tavola di risotto legato con uova; col cucchiaio stesso aprite nel mezzo un vuoto che riempirete di *purée* di pollo; copritela con uno strato di riso e procedete come sopra.

132. Altre tartoline di riso alla cacciatora
(Potage aux tartelettes de riz au chasseur).

Operate come sopra, eccetto che invece della *purée* di pollo adopererete della *purée* di selvaggina con tartufi tagliati finissimi.
G. N.

133. Risotto alla milanese *(Risot à la milanaise).*

Tritate una cipolla che farete soffriggere con un pezzo di burro e un po'di midolla di manzo, diluite con poco brodo, passate allo staccio e mettete il tutto nella padella con un litro di riso e un po' di zafferano. Tramenatelo alquanto sul fuoco, indi fatelo cuocere in buon brodo, rimettendovene mano mano che si asciuga; a mezza cottura unitevi una cervellata (1), quando è quasi cotto aggiungete un po' di formaggio grattugiato.

Potrete anche, dopo averlo fatto rosolare un pochino, versarvi ad un tratto il brodo, cioè circa due litri e mezzo, con che gli imprimerete una maggior morbidezza.

Ad alcuni piace di mettervi un mezzo bicchier di vino bianco; altri al momento di ritirarlo dal fuoco vi aggiungono un pezzetto di burro fresco che dovrà essere diligentemente sciolto. È importante che la bollitura sia spinta a fuoco ardente.

134. Riso all'italiana *(Riz à l'italienne).*

Procedete come sopra, ommettendo lo zafferano ed aggiungendovi invece della salsa di pomi d'oro.

---

(1) La cervellata, che si usa quasi esclusivamente in Lombardia, è un composto di grascia porcina e di grascia d'arnione di manzo, triturata minutamente, e condita di sale, d'aromi e cacio lodigiano trito. Si vende insaccata in budelle tinte in giallo collo zafferano e legate a foggia di salsicciuoli.

135. Risotto ai tartufi *(Risotto aux truffes blanches).*

Quando il riso ha raggiunto la voluta cottura, versatelo in una casseruola d'argento; indi guernitelo spargendovi sopra un intingolo di tartufi bianchi tagliati a fette sottili.

136. Risotto alla certosina *(Risot a la chartreuse).*

Apparecchiato che abbiate del brodo di rane e gamberi come ai N. 16 e 17, procedete come pel riso all'italiana, sostituendo il burro agli ingredienti di grasso. Quando è cotto versate il riso nella zuppiera, su cui spargerete un intingolo di polpe di rane, code di gamberi e tartufi neri.

137. Risotto alla spagnuola *(Risot à l'espagnole).*

Mettete nella casseruola un ettogrammo e mezzo di burro con una cipolla tagliata a dadolini; fate rosolare, indi aggiungetevi quattro pomi d'oro mondati e tagliati a dadi, che lascierete cuocere alcuni minuti; poi unitevi 2 ettogrammi di lombo di maiale del pari tagliato a pezzi, un ettogrammo di prosciutto magro similmente tagliato. Quando il fondo è asciugato mettetevi mezzo litro di riso e mezzo litro di buon consumato. Non appena incomincia a bollire copritelo ed esponetelo a forno temperato; a mezza cottura unitevi dei legumi a piacimento, ma più specialmente ceci (*garbancos*), piselli, asparagi, e cornetti tagliati a pezzettini e cotti come di pratica. Lasciate cuocere un altro quarto d'ora circa e servite con formaggio ed anche consumato a parte.

138. Riso alla portoghese *(Riz à la portugaise).*

Cotto che abbiate a parte il riso, mettetelo nella zuppiera, e al momento di servire versatevi sopra un buon consumato unendovi tre cucchiai di salsa di pomi d'oro e degli scalopini di pollo.

139. Risotto turco detto Pilaff *(Risot à la turque).*

Mettete a fuoco in una casseruola un ettogrammo di burro, altrettanto lardo bianco tritato, ed una cipolla spaccata in croce. Quando la cipolla avrà preso colore, levatela e mettetevi un cappone tagliato a pezzi, che salerete a dovere. Coprite la casseruola e lasciate cuocere il cappone; indi bagnate con due litri di brodo e

quando bolle unitevi 5 ettogrammi di riso, rimestandolo sotto sopra. Ricoprite la casseruola e lasciate cuocere a fuoco lento fino a che il riso sia cotto a dovere ed alquanto asciutto. Servite con consumato a parte.

140. Riso alla Poniatowky *(Riz à la Poniatowky).*

Passate al burro un ettogrammo di prosciutto magro tagliato a fette; aggiungetevi un litro di riso e due litri e mezzo di buon brodo; al momento di ritirarlo dal fuoco unitevi due dozzine di ostriche con due o tre cucchiai della loro cozione. Ritirate il giambone, fatevi sciogliere un pezzo di burro, lasciate asciugare il riso e servite con consumato a parte.

Sopprimendo il prosciutto e sostituendo al brodo di grasso il brodo di pesce, questa minestra serve pei pranzi di magro.

MINESTRE COMPOSTE DI CREMA DI RISO E D'ORZO PERLATO

141. Minestra di crema di riso alla reale
(Potage de créme de riz à la réale).

Mettete un pollo e un mezzo garetto di vitello nella pentola; fate bollire in tre litri di brodo (N. 1) aggiungendovi una carota, una mezza cipolla, uno spicchio di sedano ed un porro; quando il pollo e la carne sono cotti, digrassate il consumato e passatelo alla salvietta; in seguito versatene la metà in una casseruola di mezzana grandezza, con 2 ettogrammi di riso lavato in due o tre acque ed imbianchite; lasciate sobbollire un'ora; stemperate il riso colla mestola di legno e mettetevi il rimanente consumato. Passate allo staccio, indi alla stamigna e riponetelo al fuoco. Quando è in piena ebollizione e al momento di servire versatene qualche cucchiaiata in una *purée* di pollame; ripetete due volte la stessa operazione, indi versate la *purée* così stemperata nella casseruola assieme alla crema, e servite con crostini tostati al burro.

142. Altra crema di riso vellutata alla francese
(Créme de riz veloutée à la française).

Procedete nel modo suesposto, aggiungendo oltre ai suindicati legumi un mazzetto di cerfoglio, che ritirerete poi.

All'atto di servire, mischiatevi un bicchiere di buona panna e un pezzo di burro fresco, indi versate la soluzione nella zuppiera contenente delle piccole *quenelles* di pollo.

143. Minestra di crema di riso alla cacciatora *(Créme de riz au chasseur).*

Fate cuocere arrosto una pernice a cui toglierete la carne per farne una *purée;* i carcami li porrete nel consumato di pollame. Cotta la pernice, digrassate e passate il brodo alla salvietta; poi cuocete a fuoco lento, in buon consumato, 2 ettogrammi di riso. Dopo aver passato la crema allo staccio e alla stamigna, fatela soltanto sobbollire per mischiarla a poco a poco alla *purée* di pernice e col consumato. Servite con crostini al burro.

144. Altra crema di riso e di fagiano *(Créme de riz et de faisan).*

Procedete come al N. 141, aggiungendovi delle *quenelles* di fagiano e servite.

Coll'impiegare una diversa guarnitura potrete servirne altre, le quali prendono il nome dalla guarnitura stessa.

145. Crema di riso e di gamberi *(Bisque d'érevisse).*

Questa zuppa, tanto delicata quanto squisita, può ottenersi con diversi metodi; quello che noi consigliamo di seguire ha il vantaggio di essere il frutto di lunga esperienza e di più facile applicazione.

Lavate per bene trentacinque o quaranta gamberi mezzani, tenendone in disparte, dopo cotti, sei dei più belli; fateli soffriggere al burro e bagnateli con un bicchiere di vino bianco magro, aggiungendovi un mazzetto guarnito, qualche fetta di prosciutto e un poco di consumato; lasciateli cuocere per circa trenta minuti, indi allungate la cozione con altro brodo, passate allo staccio ed unitevi un ettogrammo di riso che lascierete bollire circa un'ora; levate il riso per pestarlo nel mortaio; stemperatelo colla cozione, indi passate allo staccio e alla stamigna. Mediante buon consumato diluite la *purée* in modo che riesca chiara; tenetela calda al bagnomaria, od anche semplicemente sull'angolo del fornello, sicchè non bolla. All'ultimo istante vi unirete le code dei gamberi, un pezzettino di burro fresco, e un ettogrammo di burro di gamberi (Vedi *Burri*). Sciolto il burro servitela con *quenelles* di pollo od

anche con crostini fritti. Nel frattempo, ritenuto che la zuppa sia per sei persone, avrete levato il guscio del dorso e le interiora ai sei gamberi tenuti in disparte e che riempirete di farcia di pollo; riunite la coda pelata e il guscio in modo che acquisti la primitiva forma; messi in una tortiera con buon sugo trenta minuti basteranno a cuocere il ripieno. È inutile osservare che il cameriere dovrà servire un gambero ad ogni invitato.

146. Altra Bisque.

Mettete un ettogrammo di burro fresco in una casseruola di sufficiente grandezza, unitevi quattro cucchiai di farina di riso; appena sciolta, bagnate con due litri e mezzo di buon brodo di pollo e fate ridurre a guisa di salsa bianca.

Ritirate la casseruola sull'angolo del fornello; aggiungetevi il solito mazzetto guarnito e delle sottili fette di prosciutto magro ma di prima qualità; digrassate e passate alla stamigna e ultimate come sopra.

Pei giorni di magro non avrete che a sostituire al prosciutto e al brodo di pollo, del brodo di rane e di gamberi.

147. Minestra d'orzo perlato *(Potage à l'orge perlé)*.

Mettete nella pentola un pollo e un mezzo garetto di vitello; aggiungete tre litri di brodo e i soliti legumi; lasciate bollire a giusta cottura; digrassate e passate il consumato alla salvietta; indi rinnovate la bollitura e gettatevi un ettogrammo e mezzo d'orzo perlato (1), tramenando affinchè l'orzo non si raggrumi; lasciate bollire a fuoco lento per cinque ore di seguito, indi togliete quella specie di schiuma che si sarà formata sulla superficie del brodo, aggiungete un pizzico di zucchero, e al momento di servire versate un bicchiere di brodo in una *purée* di pollame preparata nel modo solito; unitela all'orzo e date in tavola.

148. Minestra principesca d'orzo perlato *(Potage princesse à l'orge perlé)*.

Fate bollire per cinque ore l'orzo perlato in eccellente consumato; aggiungetevi un cappone previamente rosolato, che ritirerete dopo tre quarti d'ora d'ebollizione. Quando è freddo levategli la pelle e tagliatelo a pezzi che disporrete nella zuppiera in cui

(1) L'orzo di Germania è il migliore, ma dovrà essere ben lavato.

avrete predisposte sei lattughe arrossate, qualche foglia di cerfoglio e due cucchiaiate di piselli cotti in acqua salata.

Sarebbe facilissimo estendere maggiormente questo capitolo ma non faremmo che ripetere quanto si disse per le zuppe di crema di riso e divagare in combinazioni che non abbisognano di speciale istruzione. L'abilità del cuoco nelle case signorili e l'intelligenza d'una brava massaia sapranno, colla scorta de' nostri avvertimenti, accordare la preferenza ai diversi generi che il gusto, il dispendio o la stagione egualmente raccomanderanno.

DELLE ZUPPE E MINESTRE DI MAGRO

Oltre quelle già da noi accennate, e che indicheremo più innanzi, in generale tutte le zuppe e minestre di magro si ammanniscono come quelle di grasso sostituendo al brodo di pollame o di manzo quello di pesce; al lardo, alla grascia, ecc., il burro e l'olio.

Nell'analisi dei brodi abbiamo additato le maniere per ottenere brodi e sughi di pesce; tuttavia siccome tutte le famiglie non ponno sobbarcarsi ad un tanto dispendio offriamo qui alcune istruzioni della maggiore economia.

149. Zuppa alla purée di lenti
(Potage à la purée de lentilles).

Mettete in tre litri d'acqua un mezzo chilogrammo di lenticchie con un po' di burro e sale. Procedete come al solito per convertirle in *purée,* indi aggiungetevi un po' d'essenza di legumi arrossati al burro: passate il tutto alla stamigna, chiarificate il brodo rimettendolo nella casseruola che terrete sull'angolo del fornello; al momento di servire aggiungetevi un pezzo di burro fresco e versate il brodo sui crostini foggiati a dadi e passati al burro.

Coll'egual procedimento si prepareranno zuppe e minestre svariatissime, comprese quelle di riso e di paste, di legumi semplici e di *purées* di legumi, di marroni, ecc.

Sostituendo l'olio al burro, si potranno similmente avere delle zuppe pe' giorni di digiuno o di quaresima.

150. Riso al latte *(Riz au lait).*

Condite con poco zucchero ed una foglia di lauro, impiegando latte invece del brodo. Per sei persone occorreranno 3 ettogrammi di riso e due litri e mezzo di latte. Poco prima di servire vi si possono mescolare alcuni tuorli d'uova.

151. Zuppa di pesci alla chiozzotta
(Potage de poissons à la chiozzotta).

Per questa zuppa occorre avere, sempre calcolando per sei persone, 2 chilogrammi di pesce di differenti specie, quali granchiolini, aselli, triglie, orate, rombo, pesce-cappone, sogliole; più la varietà de' pesci è ricca, e migliore riescirà la zuppa. Eviterete però di adoperare il pesce che sia troppo grasso o troppo oleoso.

Ponete in una casseruola due litri d'acqua, un bicchiere di vino bianco vecchio, un bicchiere d'olio d'oliva, due cipolle di mezzana grandezza tagliate a fette, due porri tritati, quattro spicchi d'aglio e del prezzemolo tritato, un po' di buccia d'arancio e di limone, un po' di zafferano, due chiovi di garofano, una foglia di lauro, sale e pepe. Collocatevi sopra i pesci che avrete tagliati a pezzi. Rimescolate il tutto; esponete la casseruola a fuoco ardente e lasciate cuocere una buona mezzora; indi servite in una zuppiera, levando il pesce con un cucchiaio per non frantumarlo.

Si possono anche immollare delle fette di pane nella cozione e serbare il pesce da servire a parte.

152. Zuppa di purée di rane *(Potage à la purée de grenouille).*

Togliete la polpa ad un chilogrammo di rane, asciugatele con un pannolino ed infarinatele; mettetele in una casseruola con burro e una foglia di lauro, esponendole a fuoco dolce. Quando sono cotte, pestatele nel mortaio con una mestola di besciamella. Cogli avanzi delle rane avrete apparecchiato il brodo come al N. 16. Diluite la *purée;* passatela allo staccio, indi alla stamigna, e servite con crostini o *quenelles.*

153. Zuppa canonichese *(Potage chanoinesse).*

Imbianchite ventiquattro ostriche e riponetele in una piccola casseruola colla metà del loro fondo di cozione ridotto chiaro. Cuocete e tagliate a filetti due fegati di lotta (1); preparate due dozzine di gamberi; tagliate a dadolini una mezza dozzina di piccoli funghi, e collocate tutte queste guarniture nella zuppiera alcuni minuti prima di servire, ritenuto che i fegati ed i funghi dovranno essere previamente cotti e glassati. Abbiate due litri di sugo magro (N. 23) bollente, a cui aggiungerete un mezzo bicchiere di vino del Reno

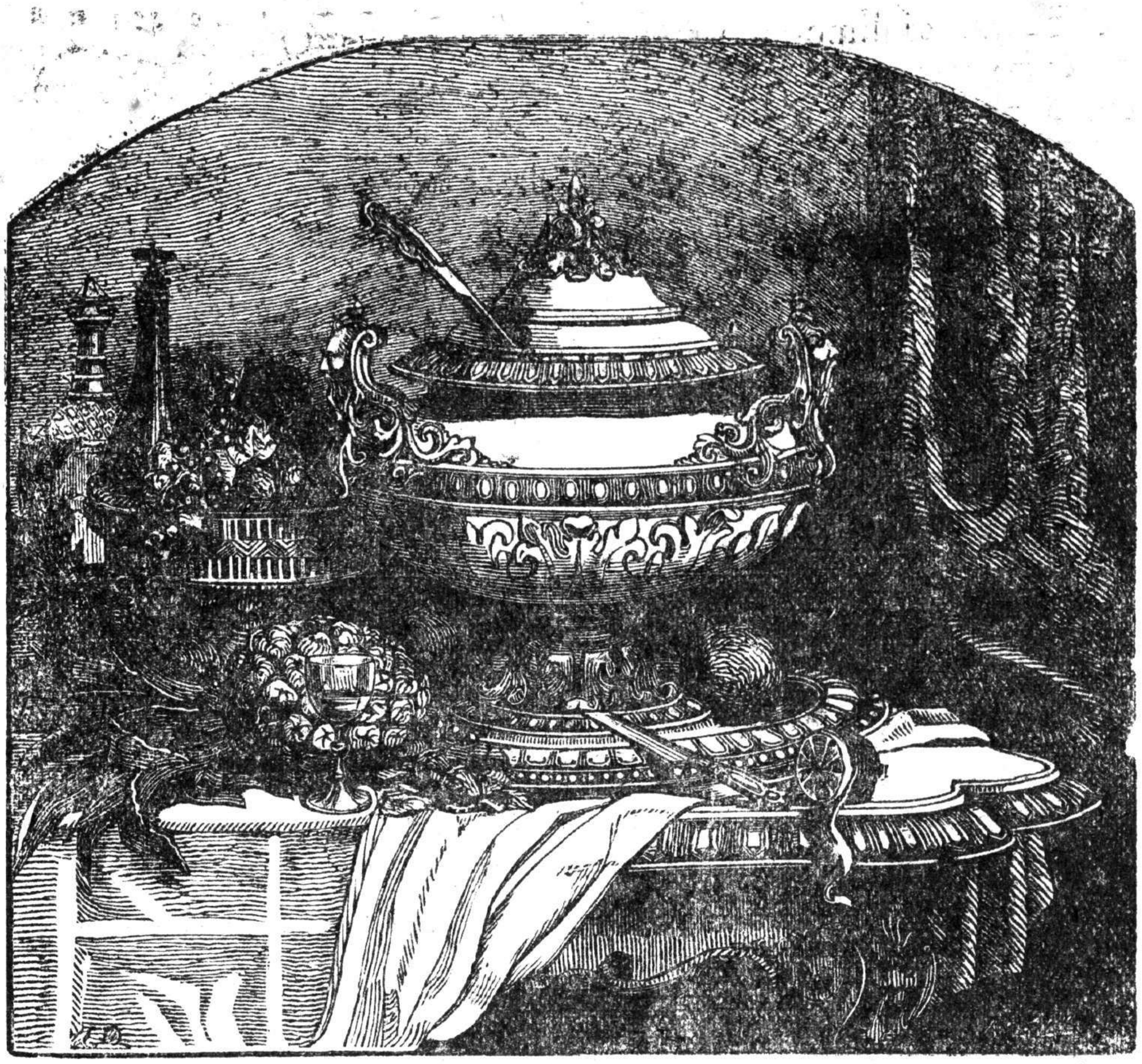
(1) Sorta di pesce d'acqua dolce di carne delicata.

o Marsala e una soluzione di tre tuorli d'uova con burro, il tutto passato alla stamigna. Ultimate con burro di gamberi e servite, se v'aggrada, anche con *quenelles* di pesci o crostini.

154. Zuppa d'ostriche *(Potage aux huîtres).*

Apparecchiate ventiquattro ostriche e imbianchitele nella loro acqua aggiungendo un mezzo bicchiere di Marsala. Appena sono rassodate e prima che raggiungano l'ebollizione, levatele colla schiumarola, su un tovagliuolo, badando di conservare la loro cozione che lascierete deporre e chiarificherete.

Collocate in una piccola casseruola un litro e mezzo di sugo di pesce (N. 23) chiaro e privo di sale; unitevi un bicchiere circa della cozione delle ostriche. Lasciate bollire, ritirate sull'angolo del fornello e schiumate. Al momento di versarlo nella zuppiera in cui avrete posto le ostriche, sciogliete nel brodo tre tuorli d'uova stemperati in due cucchiaiate di besciamella e poca noce moscada, e da ultimo un ettogrammo di burro fresco.



DELLE ZUPPE E MINESTRE COSMOPOLITE

Sotto questa rubrica fu nostro intendimento di raggruppare soltanto quelle formole che per avere un carattere di incontestabile nazionalità estera, ben di rado vengono ad arricchire le nostre mense o non hanno per anco ottenuta, come le molte altre da noi citate, la cittadinanza della cucina italiana. Di tal genere sono le zuppe alla birra, il nido di rondini, ecc.

Il cuciniere esperto prima di avventurarsi a siffatte preparazioni dovrà assicurarsi del gusto de'commensali; tuttavia nei pranzi signorili sarà bene servire assieme alla zuppa straniera un'altra di comune uso.

155. Zuppa fredda di ciriege all'alemanna

(Soupe aux cerises).

Pestate in un mortaio delle ciriege coi loro nocciuoli; mettetele in una casseruola con eguale quantità di vino e di acqua, un

po' di scorza di limone tritata e della cannella. Quando le ciriege sono cotte passate il tutto allo staccio, aggiungendovi dello zucchero a piacimento e servite.

156. Altra tedesca alla birra *(Soupe à la bière).*

Passate nel burro ben arrossato delle piccole fette di mollica di pane; bagnatele con una bottiglia di birra, altrettanto vino rosso, un po' di scorza di limone tritata, chiovi di garofano, cannella e zucchero. Lasciate bollire un istante e servite.

157. Altra d'animelle di vitello all'alemanna *(Kalbsmilch-Suppe).*

Imbianchite, come di pratica, due animelle *(laccetti)* di vitello, asciugatele, tagliatele a dadolini e passatele alcuni minuti al burro; bagnate con buon sugo di pollame; digrassate, lasciate bollire una mezz'ora moderatamente, e al momento di servire unitevi una soluzione di tre rossi d'uova stemperati in un bicchiere di panna, un pizzico di prezzemolo imbianchito e tritato e 3 ettogrammi di tagliatelle cotte in buon consumato a parte. Aggiungete altro brodo e servite.

158. Altra di storione all'inglese *(Potage d'esturgeon à l'anglaise).*

Cuocete in buon sugo lo storione; quando è freddo tagliatelo a dadi. Mettete a fuoco due litri di consumato chiaro, in cui porrete un mezzo bicchiere di Madera o di Porto, le solite droghe e pochi grani di pepe di Caienna. All'ultimo istante aggiungetevi pure un po' di burro d'acciuga (Vedi *Burri*), e versate nella zuppiera, in fondo alla quale avrete posto lo storione, una dozzina di piccole *quenelles* di manzo ed altrettanti piccoli funghi glassati.

159. Zuppa di minutaglia d'oca all'inglese *(Giblet Suop — Potage d'abattis d'oies à l'anglaise).*

Imbianchite le frattaglie o minutaglie d'un'oca; scolatele e passatele al burro, aggiungendovi un mezzo bicchiere di Madera che farete ridurre; copritele di brodo N. 1; unitevi carote, sedano e porri, qualche grano di pepe, chiovi di garofano, erbe fine, e fate cuocere a fuoco moderato. Quando sono cotte, passate la cozione allo staccio; chiarificate mediante carne ed uova stemperate

in un mezzo bicchiere di Madera. Disponete le frattaglie, che in un ai fegati imbianchiti e tagliati a fette collocherete nella zuppiera, in cui avrete posto delle piccole *quenelles* e qualche cucchiaiata di *brunoise* (Vedi N 36). All'ultimo istante versatevi sopra il consumato e servite.

160. Zuppa alla polacca *(Rosol)*.

Mettete nella pentola un pollo colorato allo spiedo, 2 ettogrammi di prosciutto e un ettogrammo di petto di vitello con quattro litri d'acqua; salate e fate bollire, osservando di schiumare e digrassare a tempo; aggiungetevi i soliti legumi e mano mano che le carni sono cotte levatele passando poi il brodo alla salvietta. Rimettetele a fuoco, e quando bolle gettatevi entro un ettogrammo di gruau (1) cotto a parte. Alcuni minuti dopo versatelo nella zuppiera, in fondo alla quale avrete disposto i filetti di pollo, parte del vitello e del prosciutto.

161. Altra di montone all'inglese *(Mutton Broth)*.

Fate bollire due litri di consumato (N. 9) di color bruno; cuocete allo spiedo un pezzo di spalla di montone, tagliatela a pezzi, e mezz'ora prima di servire gettatela nel brodo. Mettete nella zuppiera sei costolette piccole, la cui carne prima di tagliarla avrete fatto cuocere in buon consumato, aggiungete una piccola *brunoise* (N. 36) e qualche cucchiaiata d'orzo perlato cotto a parte. Al momento di servire passate il consumato alla stamigna e versatelo nella zuppiera.

162. Nido di rondini *(Potage Batavia; Nid d'hirondelles)*.

Questa zuppa, sebbene d'uso antichissimo, è pochissimo nota, stante la difficoltà di procurarsi le materie prime e il dispendio eccezionale. Noi adunque la riproduciamo più come articolo di curiosità che come insegnamento della buona cucina.

Diguazzate e lasciate immollire nell'acqua tiepida 40 grammi di nido di rondini salangane (2). Quando questa sostanza si sarà gonfiata e rammollita, pulitela mediante la punta del lardatoio, e un'ora prima di servire, scolatela e disponetela a foggia di tagliatelle che farete imbianchire in brodo bollente; scolatele di nuovo

---

(1) È il grano d'una varietà d'avena priva della buccia.

(2) Salangane — Rondini dell'Asia. — I nidi di salangane sono un cibo ricercatissimo dai Chinesi.

e gettatele nel consumato preparato per la zuppa; quando bolle ritirate la casseruola sull'angolo del fornello affinchè la sostanza possa sciogliersi senza raggrumarsi, ed ultimatene la cottura con un'ebollizione insensibile.

163. Zuppa d'uova affogate alla Stiriana
(Potage d'oeufs pochès à la Styrienne).

Mettete a fuoco due litri di buon consumato; quando bolle gettatevi entro a poco a poco un ettogrammo di farina bianca di seniola, tramenando colla mestola affinchè non si raggrumi. Ciò fatto affogate sei od otto uova fresche, immergendole lestamente in una parte del consumato bollente che avrete posto in una tortiera; disponetele poi nella zuppiera versandovi sopra un mezzo chilogrammo di piselli cotti in acqua salata, e due cucchiai di prezzemolo tritato e imbianchito; versatevi sopra il consumato in cui avrete affogato le uova, passandolo allo staccio di seta, aggiungetevi parimenti quello contenente la semola, tramenando leggermente il tutto. Servite con un tondo di formaggio grattugiato a parte.

164. Code di vitello all'indiana
(Queues de vear à l'Indienne).

Tagliate a pezzi due code di vitello, imbianchitele e rosolatele in buon sugo: bagnate con brodo e lasciate bollire lentamente. Quando sono cotte ponetele nella zuppiera; stemperate nella cozione due rossi d'uova e un poco di kari (1), versatela sulle code e servite aggiungendovi delle piccole *quenelles* di pollame od altra guernitura a piacimento e consumato a parte.

165. Zuppa di minutaglia di dindo alla russa
(Potroka-Potage d'abatis de dindes à la russe).

Prendete della minutaglia di dindo, quali zampe, ali, collo, ventricolo, ed imbianchitela in acqua bollente. Colorate al burro una cipolletta trita, cui aggiungerete un cucchiaio da tavola di farina; tramenate un momento ancora sul fuoco, bagnate poco a poco con due litri di consumato di pollame, tramenando colla mestola affinchè si incorpori senza grumi. Quando bolle gettatevi entro la minutaglia, poi ritirate la casseruola sull'angolo del fornello. Ap-

(1) Composto di pepe, pimento, noce moscada, zenzevero, ecc.

parecchiate de' legumi come per una *julienne,* vale a dire carote, porri, sedano e prezzemolo che imbianchirete e passerete al burro facendoli poi glassare dolcemente in modo che in pari tempo riescano cotti; gettateli nella zuppiera con qualche piccolo citriuolo marinato e tagliato a foggia di spicchio d'aglio, assieme ai fegati imbianchiti e tagliati a fette. Quando la minutaglia è ben cotta, passate la cozione prima allo staccio, poi alla stamigna. Aggiungetevi un bicchiere di panna (1) e versate il tutto nella zuppiera, unendovi due dozzine di piccoli ravioli imbianchiti al momento di servire la zuppa.

166. Altra di frattaglie d'oca alla Lituana
(Potage d'abatis d'oies à la Lithuanienne).

Attenetevi all'indicazione precedente. Al momento di servire incorporate nel brodo il sangue dell'oca, aggiungendovi una soluzione di quattro rossi d'uova che avrete precedentemente passata allo staccio assieme al sangue; tramenate sul fuoco, senza però lasciar bollire, e versate nella zuppiera in cui avrete posto soltanto la verdura della *julienne,* N. 33.

167. Zuppa americana alla Washington
(Potage tortue à la Washington).

Apparecchiate la zuppa di tartaruga, sia falsa o vera, nel modo che abbiamo dimostrato ai N. 101 e 102; saltate al burro, con poco pepe di Caienna, del filetto di salmone che poi collocherete nella zuppiera con due dozzine di piccole *quenelles* d'anguilla al burro d'acciuga poco sensibile di condimento (Vedi *Burri*); mischiate col brodo di tartaruga, che avrete al fuoco, un po' di burro di gamberi, le cui code le terrete egualmente per guarnizione della zuppa; versate nella zuppiera e servite.

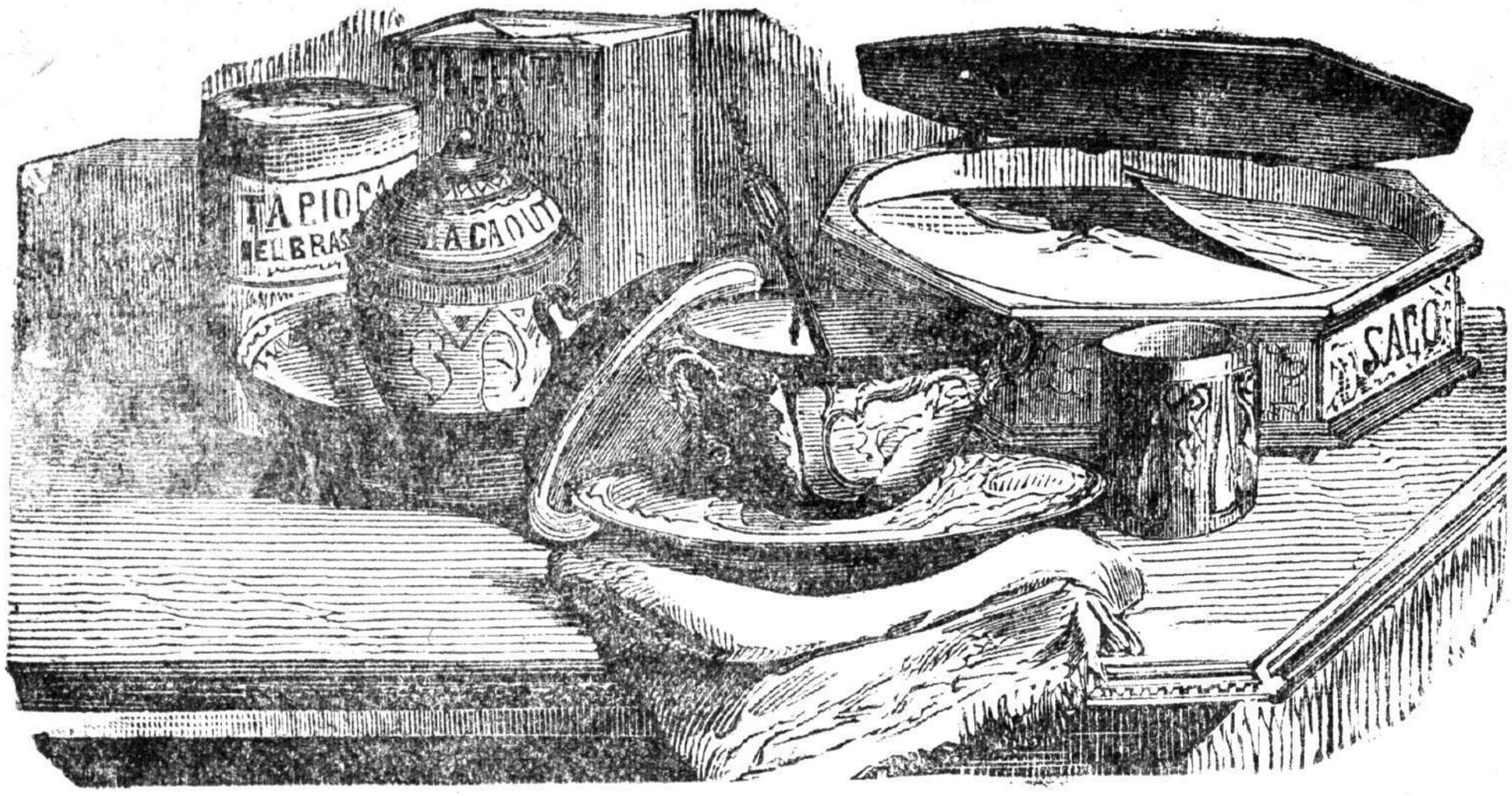
168. Zuppa alla Nuova-York *(Potage tortue à la New-York).*

Operate come sopra, colla sola differenza che invece del salmone e delle *quenelles* d'anguilla, adopererete degli scalopini di filetto di storione bianco cotto allo spiedo, delle *quenelles d'éperlan* (2) al burro di gamberi, e de' tartufi cotti al vino.

---

(1) Nelle zuppe alla russa la panna dovrebbe essere inacidita, ma noi non sapremmo consigliare di seguire interamente questo costume, ribellandovisi il nostro palato.

(2) Éperlan — Pesce di mare, conosciuto sotto il nome di pesce argentino.



CAPITOLO III.

CUCINA PEI CONVALESCENTI E PEI BAMBINI.

Dopo quanto esponemmo sulla proprietà dei diversi alimenti riescirà facile scegliere dalla svariata raccolta di ricette che presentiamo, quelle che meglio si confanno al regime dietetico delle persone malaticcie o convalescenti. Riportiamoci anzitutto all'istruzione offerta sul modo d'ottenere un brodo in pochi minuti (N. 13); un brodo rinfrescativo (N. 12); d'ammannire zuppe di rape e d'altri ortaggi, limitiamo il cómpito nostro alle cose più essenziali, quali semoline, panate, minestre di fecole esotiche.

169. Brodo di pollo o di vitello.

Fate cuocere una gallina in due litri d'acqua con qualche foglia di lattuga e di cerfoglio, una rapa e una mezza carota.

Il brodo di vitello si ottiene similmente, impiegando invece un chilogrammo di coscia di vitello. Badate di scarseggiare nel sale.

170. Panata semplice.

Tagliate a fette della mollica di pane, che porrete in una casseruola, bagnandola con sufficiente brodo di pollo o di vitello. Lasciate sobbollire alquanto; passate allo staccio, rimettetela al fuoco,

e quando ha ripreso l'ebollizione ritiratela aggiungendovi contemporaneamente un pezzettino di burro.

Potrete unirvi anche un tuorlo d'uovo sbattuto.

171. Panata alla regina.

Lasciate inzuppare della mollica di pane in un bicchiere di buon brodo. Pestate della polpa di cappone cotto in bianco che unirete alla mollica di pane; passate allo staccio, stemperate con brodo bollente a sufficienza e servite.

172. Gelatina semplice.

Prendete una gallina vecchia, un mezzo chilogrammo di carne magra di manzo e un mezzo garetto di vitello; tagliate il tutto a piccoli pezzi che getterete in una pentola con due litri d'acqua. Salate, schiumate, e quando bolle aggiungetevi due carote e due rape tagliate a fette; coprite la pentola e dopo circa tre ore di ebollizione passate il tutto allo staccio spremendo le carni. Quando il brodo sarà divenuto freddo unitevi un albume d'uovo sciolto in mezzo bicchiere dello stesso brodo; rimettetelo al fuoco, e quando prende consistenza passatelo alla salvietta e riponetelo in luogo fresco affinchè si gelatinizzi.

173. Zuppa di pane pesto *(Pantrito)*.

Grattugiate del pane; oppure pestate dei grissini che porrete poco per volta in una casseruola con brodo bollente, tramenando affinchè non si raggrumi; dopo dieci minuti di bollitura levatela dal fuoco unendovi un pezzetto di burro fresco; passatela al colatoio e servite.

174. Zuppa vellutata.

Rimestate a lungo un cucchiaio di fior di farina con due cucchiai di latte. Mettete a fuoco una tazza di brodo, e quando è in bollore versatene a poco a poco la metà nella farina sempre rimestando; poi unite questa al rimanente brodo; fatela bollire alcuni minuti, e ne avrete un brodo gradevole e leggiero che potrete anche servire con qualche crostino fritto al burro.

175. Sagù in brodo (1).

Lavato in acqua bollente, scolatelo e mettetelo a cuocere nel brodo, fino a che acquisti l'aspetto come d'una gelatina alquanto liquida. Al momento di ritirarlo dal fuoco unitevi un pezzettino di burro. Si può anche cuocerlo nel latte, ed allora aggiungerete un po' di zucchero.

176. Tapioka.

La *tapioka* o *pane di cassava*, che si estrae dalla radice della pianta detta *Jatropha manihot*, trovasi in commercio tanto in grani di grossezza ineguale, quanto sotto forma di semolino. Quest'ultimo è il migliore. Fate bollire la tapioka, alla dose di un cucchiaio per ogni persona, in una tazza di latte con un granello di sale. Dopo dieci minuti di bollitura aggiungetevi tre o quattro pezzetti di zucchero, e quando è sciolta servite.

La stessa si potrà cuocere in buon consumato, aggiungendovi un pezzetto di burro.

177. Brodo di farina di pomi di terra.

Stemperate in poco brodo un cucchiaio grande di fecola, e versatela così stemperata in altro brodo bollente; tramenate e dopo pochi minuti d'ebollizione servite.

178. Arrow-root.

L'arrow-root, che è una fecola esotica della *maranta indica*, lo si ammannisce nello stesso modo.

179. Semolina.

Anche la semolina si prepara nell'istesso modo; non dimenticatevi di farvi sciogliere, all'ultimo istante, un pezzettino di burro.

---

(1) Il *sagù* è una sostanza fecolenta e gommosa in grani bianchi e rotondi che si estrae da alcune specie di palme delle Indie Orientali e segnatamente dal *sagus farinacea*.

180. Pappa di farina di semola pei bambini.

Fate soffriggere al burro un cucchiaio o due di farina di semola, tramenando sempre e badando che non si colori. Dopo circa dieci minuti unitevi a poco a poco del brodo; lasciate bollire alquanto, indi passatela al colatoio e servitela che vada bene di sale.

181. Pappa di farina di riso.

Sostituite il latte al brodo, facendo attenzione che non si raggrumi, e procedete come sopra.

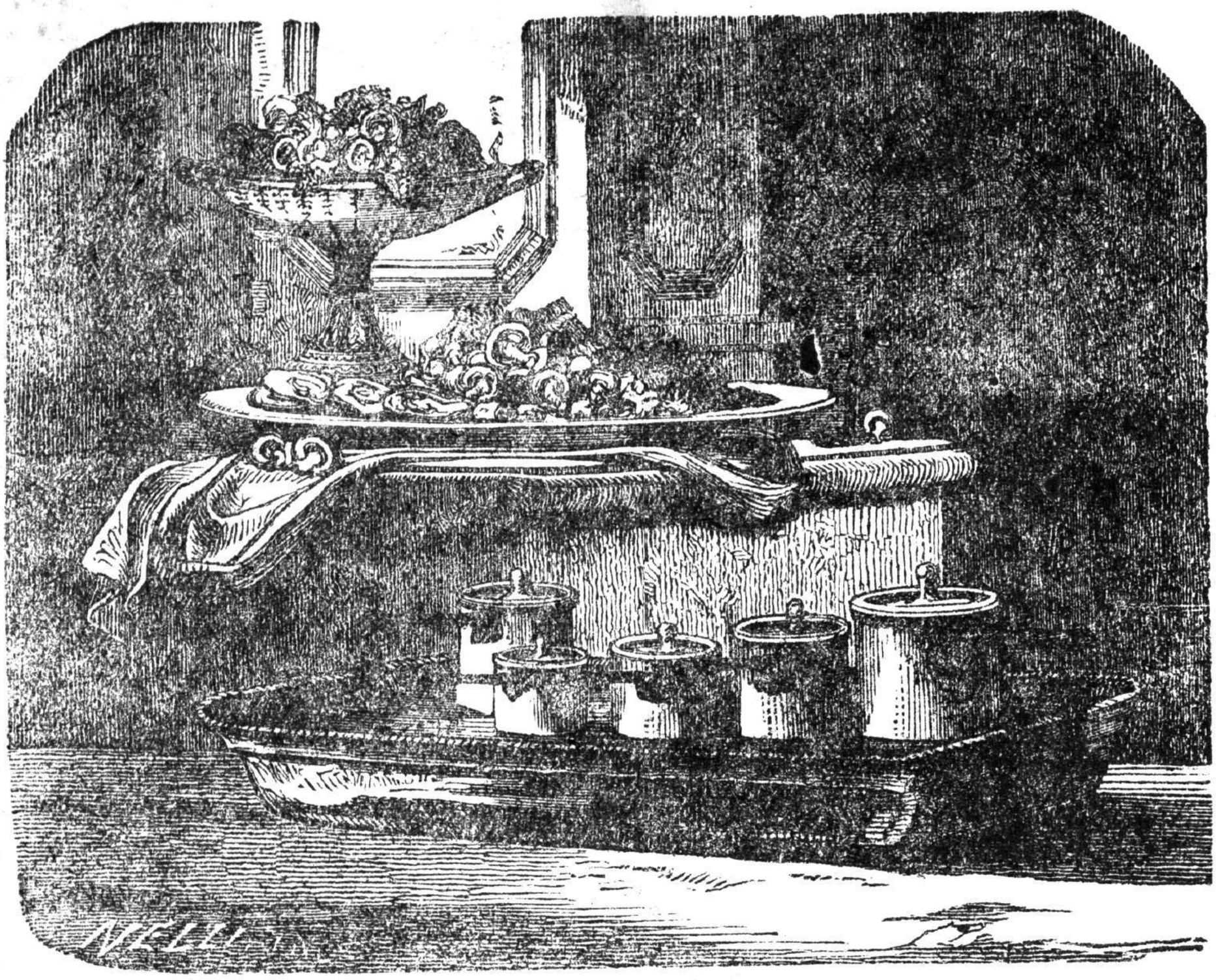
182. Pappa di riso.

Pestate nel mortaio del riso bianco e polverizzato, oppure prendete della farina di riso quale si vende in commercio, facendo attenzione che sia ben fresca; ponetene un cucchiaio in una piccola casseruola versandovi sopra a poco a poco del brodo o latte, tramenando onde riesca liscia e facendola cuocere lentamente per dodici minuti.

Al momento di ritirarla dal fuoco aggiungetevi un pezzettino di burro; passate al colatoio e servite.

183. Pastine al brodo o al latte.

Mettete a cuocere, nel brodo o nel latte bollente, delle stellette, vermicellini od altra pastina; pochi minuti di bollitura bastano; al momento di ritirare la casseruolina dal fuoco scioglietevi un nonnulla di burro.



CAPITOLO IV.

DELLE SALSE, BURRI, MARINATE E GELATINE.

Nelle grandi cucine si preparano sotto il nome di *grandi salse* o *salse madri,* de'sughi o *coulis,* che si tengono in serbo per aggiungerli all'occorrenza alle altre salse, onde perfezionarle e rafforzarle.

Le salse che per loro natura sono il corollario degli *entrées,* furono in ogni tempo considerate come la base essenziale d'una buona cucina; le principali sono conosciute sotto il nome di spagnuola, vellutata (*veloutée*), besciamella ed alemanna.

La serie delle salse si potrebbe facilmente estendere, ma noi ci limiteremo ad indicare quelle che meritano particolare menzione, tralasciando di far parola di quelle che riposando su un'identica base non variano che per qualche addizione d'ingredienti che il gusto ed il capriccio dell'anfitrione o del cuciniere amasse di adottare.

Per ottenere buone salse è condizione indispensabile: 1° che il burro sia freschissimo; 2° che i condimenti siano impiegati in quantità sufficiente; 3° che la *legatura* mediante il tuorlo d'uova,

che migliora tutte le salse bianche sia fatta a dovere, e 4° di curarne colla maggiore diligenza la digrassatura, al qual uopo bisognerà ritirare la casseruola per un momento dal fuoco e versarvi un poco di brodo, il quale costringerà il grasso a sornuotare sulla salsa; allora, inclinando leggermente la casseruola, si toglie il grasso con un cucchiaio.

Invece della farina di frumento, quando sia indicata, si può far uso della fecola di patate o della farina di riso, che dà immediatamente alle salse una maggiore densità, e dispensa dal farle ridurre mediante l'ebollizione. È della maggiore importanza l'avvertire che le salse preparate colla fecola di patate non devono lasciarsi troppo lungamente al fuoco.

La maggior parte delle salse si ammanniscono incominciando con un *rosso* che si distingue poi in una gradazione di *rosso bruno, rosso biondo* e *rosso bianco,* e si terminano con una legatura o soluzione d'uova.

184. Rosso al burro.

Il *rosso bruno* si ottiene facendo sciogliere in una casseruola del burro ed aggiungendovi poi della farina di semola, lavorando in modo d'averne un composto liquido ed eguale; quando bolle allontanate un po' la casseruola dal fuoco per lasciar cuocere la farina lentamente, tramenando di tanto in tanto. Dopo circa trenta minuti ritiratela interamente dal fuoco per mescolarvi ciò che bramate ammannire.

Il *rosso biondo* o il *rosso bianco* differiscono soltanto in quanto si faccia o no arrossare la farina. Per ogni ettogrammo di burro occorrerà egual quantitativo di farina di semola.

185. Legatura delle salse bianche.

Rompete le uova lasciando cadere l'albume e travasando il tuorlo da un guscio all'altro; stemperate il rosso con una terza parte della salsa che volete servire e un pezzettino di burro.

Tramenate finchè il composto si eguagli; versatelo in seguito a poco a poco, tramenando sempre, nella rimanente salsa, tenendola lontana dal fuoco; passate allo staccio, rimettetela un momento al fuoco tramenando ancora, e prima che bolla servitevene.

186. Bianco.

Fate sciogliere in una casseruola 50 grammi di lardo e 150 grammi di grassa di manzo tritata; indi unitevi una mezza carota

e una cipolla ugualmente tritata, un mazzetto d'erbe aromatiche con prezzemolo, il sugo d'un mezzo limone, qualche chiovo di garofano e poco pepe; spolverate questi ingredienti con un cucchiaio di farina, tramenando affinchè s'incorpori; bagnate con un litro e mezzo d'acqua bollente, salate e dopo venticinque minuti d'ebollizione, passate allo staccio e servitevene all'occorrenza per cuocere polli, orecchie di vitello, carciofi, cardi, creste di gallo, ecc.

187. Mazzetto guarnito.

Il mazzetto guarnito d'erbe fine deve comporsi per una metà di prezzemolo e di qualche cipollina, e per l'altra metà carote, sedano, timo, maggiorana e una foglia di lauro.

Eccetto che per le marinate, il timo, la maggiorana ed il lauro converrà impiegarlo secco.

188. Aceto di serpentaria.

Mettete per un mese in infusione circa 50 grammi di foglie di serpentaria verde in un litro d'aceto; filtratelo e conservatelo in una bottiglia ben turata.

189. Caramella *(Zucchero abbruciato)*.

Mettete in una piccola casseruola 2 ettogrammi di zucchero in polvere e fatelo abbrustolire finchè diventi bruno, bagnatelo con un bicchier d'acqua e lasciate bollire alquanto, passatelo alla salvietta e ponetelo in serbo per servirvene all'occorrenza per colorare salse, gelatine, intingoli, ecc.

Due cose per altro sono della maggiore importanza; la prima di non lasciarlo abbrustolire troppo, altrimenti non darebbe più colore; la seconda di impiegarlo colla maggior parsimonia onde non rendere amare le vivande.

190. Verde di spinacci.

Lavate un chilogrammo di foglie di spinacci e pestatele nel mortaio; spremetele attraverso un pannolino raccogliendo la spremitura in una tortiera che porrete a fuoco ardente, sicchè il verde si divida nell'acqua; passate il verde allo staccio di seta; riponetelo in una terrina unendovi un pizzico di zucchero, tramenate e servitene all'occorrenza.

191. Biondo di vitello.

Questo fondo s'impiega come elemento di succolenza e di tinta. Il suo pregio è d'essere limpido e di quella tinta leggermente colorata che le qualità mucilaginose della carne di vitello hanno il privilegio di dare.

Coprite il fondo d'una casseruola con fette di giambone e di lardo magro, de' legumi tagliuzzati, ed un mazzetto guarnito, solvrapponetevi un pezzo di spalla ed un mezzo garetto di vitello tagliato a pezzi; bagnate con una tazza di brodo; coprite la casseruola, ravvivate il fuoco e fate glassare. Rivoltate le carni e bagnate con brodo fresco, schiumate attentamente, ed appena l'ebollizione si pronuncia moderate il fuoco; ritirate le carni quando son cotte e passate la cozione allo staccio; digrassate e chiarificate se occorre. Ricoprite la casseruola, fate bollire ancora pochi minuti, indi passate alla salvietta.

192. Biondo di pollame.

Questo sugo condensato si compone unicamente di pollo e di vitello, procedendo nel modo sopra indicato.

193. Sugo condensato *(glacé)* di selvaggina di pesci, di legumi.

Attenetevi all'istruzione già offerta ai N. 21, 22 e seguenti, avvertendo solo che la cozione dovrà essere tenuta molto ristretta. Quanto al sugo di pesce, conviene osservare che a misura che il consumato si condensa acquista un sapore di colla disgustoso, che si corregge facendo cuocere il pesce nel brodo di legumi.

DELLE MARINATE

194. Marinata cotta.

Tagliate a fette una carota ed una cipolla; fatele rinvenire nell'olio d'olivo sicchè prendano un po' di colore; bagnate con un litro d'acqua e un litro d'aceto; salate moderatamente; aggiungetevi un mazzetto d'erbe aromatiche e di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un cucchiaio di pepe in grana e de' chiovi di garofano; coprite la casseruola e lasciate bollire circa un'ora; passate allo staccio,

195. Marinata cruda.

Mettete in un recipiente di terra quattro grosse carote e due cipolle tagliate a fette, uno spicchio d'aglio, due foglie di lauro, un po' di prezzemolo, basilico, timo, pepe bianco, noce moscada, e sale a sufficienza. Versatevi sopra due litri di vino bianco ed usatene per infusione.

196. Sugo mirepoix.

Sciogliete in una casseruola 150 grammi di lardo pestato; indi unitevi una mezza cipolla e una carota tagliata a fette assieme a 250 grammi di prosciutto tagliato a dadi, un mazzetto d'erbe e di prezzemolo, qualche rimasuglio di funghi, alcuni chiovi di garofano e grani di pepe; bagnate con un litro di brodo e un bicchiere di vino bianco; fate bollire vivamente, indi ritirate sull'angolo del fornello. Quando è ridotto ad un terzo, passate allo staccio e copritene le vivande che destinate cuocere alla *mirepoix*.

197. Bianco per il pesce *(Court-bouillon)*.

Passate al burro e al lardo fuso insieme in egual quantità due cipolle e una carota tagliate a fette; unitevi qualche minuzia di lardo e di giambone magro, alcuni grani di pepe e chiovi di garofano, un mazzetto d'erbe aromatiche e prezzemolo; fate rinvenire questi ingredienti, indi versatevi sopra un litro di vino bianco e un litro di brodo di pesce, aggiungendovi le minuzie di cui potete disporre; ravvivate il fuoco, schiumate, lasciate bollire moderatamente una mezz'ora, e passate allo staccio.

Ognuno comprende che ove questo condimento dovesse impiegarsi per un servizio di magro assoluto, bisognerà rimpiazzare il lardo e il giambone con del burro od olio d'olivo.

Quando il pesce è cotto porrete in serbo la cozione stessa per impiegarla altre volte.

198. Sugo Matignon.

Fate rinvenire come sopra in una soluzione di lardo e di burro, del giambone, carote, cipolle e funghi in fette, a cui aggiungerete qualche ramicello di timo, due foglie di lauro, sale e pepe; bagnate con una tazza di buon sugo e una mezza bottiglia di Madera; ravvivate il fuoco e fate ridurre a densità. Questo sugo s'impiega per mascherare carni da cuocere allo spiedo od arrostite.

Pel servizio di magro valga l'osservazione suddetta.

199. Erbe fine.

Passate al burro sei piccole cipolle tritate minutamente, aggiungetevi 3 ettogrammi di funghi bianchi crudi parimente tritati; salate moderatamente, e quando hanno assorbita tutta la loro umidità, mescolatevi il tritume di tre o quatto tartufi neri. Dopo alcuni minuti ritirate la casseruola dal fuoco per aggiungervi un cucchiaio di prezzemolo tritato, previamente imbianchito e ben spremuto; versate il tutto in una terrina, coprendola con un foglio di carta unta di burro.

200. D'Uxelles.

Procedete come sopra, aggiungendovi due cucchiai di salsa vellutata ridotta.

201. Pasta da friggere o marinata per frittura.

Mettete in una terrina 3 ettogrammi di farina di semola con due rossi d'uova, un po' di sale e 30 grammi di burro chiarificato, oppure d'olio finissimo. Questi ingredienti li stempererete mano mano e colla maggior diligenza, aggiungendovi un bicchier d'acqua o vino bianco in modo da formare un composto abbastanza liquido; da ultimo unitevi due albumi d'uova sbattuti in neve, e servitevene a preferenza per fritture dolci.

Volendo servirvene per carni o legumi, sarà bene aggiungervi qualche goccia d'aceto.

DELLE ESSENZE PER SALSE

Le *essenze* differiscono dai *sughi* che si ottengono dalla glassatura delle carni soltanto in quanto che le prime devono riescire piu succulenti, chiare e liquide.

202. Essenza di pollame.

Prendete le coscie e il carcame di due polli ai quali avrete levato il filetto; togliete pure la carne di due delle coscie, che taglierete a pezzettini e di poi pesterete nel mortaio; schiacciate i carcami, che porrete in una casseruola con un bicchiere di brodo

bianco e fate glassare. Versatevi altro brodo e lasciate sobbollire; nel frattempo avrete fatto arrostire a metà cottura le altre due coscie di pollo, che getterete ancor calde nella casseruola. Sorvegliatene la cottura a fuoco moderato ed in cozione ristretta; passate al colatoio, digrassate e rimettete a fuoco; dopo dieci minuti d'ebollizione passate alla stamigna raccogliendo l'essenza in una terrina.

203. Essenza di selvaggina.

Coprite il fondo d'una casseruola con qualche fetta di prosciutto magro, carote e cipolle in fette, un mazzetto guarnito, un chiovo di garofano e qualche granello di pepe su cui sovrapporrete la minutaglia e i carcami della selvaggina, quali beccaccie, pernici, lepri, caprioli, ecc.

Riservatene qualche pezzo carnoso, che farete arrostire a metà cottura, ed altro più piccolo che pesterete nel mortaio. Bagnate le carni con una mestola di brodo di pollo e fate glassare; aggiungetevi un mezzo bicchiere di vino Madera, che farete egualmente ridurre; indi versatevi tanto brodo che basti a coprire le carni; schiumate a suo tempo e gettatevi entro la carne arrostita tagliata a pezzetti, affine d'estrarne tutto il sugo; lasciate sobbollire il tempo necessario; passate la cozione allo staccio, digrassate e lasciate intiepidire per poi chiarificarla colla carne posta in serbo che avrete pestata e stemperata con un uovo intero e quache cucchiaio di vino Madera. Fate bollire nuovamente e dopo cinque minuti passate alla salvietta.

204. Essenza di tartufi.

La miglior essenza di tartufi è quella che si ottiene colla maggior semplicità, facendo cioè cuocere nel vino bianco, meglio se di Marsala, dei tartufi neri.

In difetto di tartufi interi si adopereranno i ritagli e gli avanzi, purchè freschi, facendoli bollire in ristretto ed a fuoco vivo con metà consumato e metà vino.

Questa essenza non dev'essere chiarificata.

205. Essenza di funghi.

Il fondo ordinario della cozione de' funghi è da per sè la migliore essenza e la più facile ad ottenersi.

Si possono impiegare parimenti i rimasugli, semprechè freschi, facendoli prima glassare in poco brodo di pollo e bagnandoli poi gradatamente coll'istesso brodo fino a perfetta cottura.

DEI BURRI COMPOSTI

206. Burro maître d'hôtel.

Mettete in una terrina un ettogrammo di burro fresco, un cucchiaio di prezzemolo trito, lavato e imbianchito, un po' di noce moscada, pepe bianco, sale e il sugo d'un limone; amalgamate insieme tutti questi ingredienti e servitevene all'occorrenza.

207. Burro d'alice o acciughe.

Lavate e diliscate sei acciughe; pestatele in un mortaio con un ettogrammo di burro e passate allo staccio (1).

208. Burro verde *(Ravigote)*.

Prendete, proporzionalmente alla qualità del loro aroma, prezzemolo, pimpinella, serpentaria, cipolletta, scalogno o cerfoglio ben verdi; imbianchitele, spremetele, tritatele, pestatele nel mortaio con due acciughe e un cucchiaio di verde di spinacci (N. 190); aggiungetevi un ettogrammo di burro fresco e passate allo staccio.

209. Burro di Mompellieri.

Imbianchite e spremete, come pel burro verde, una piccola manciata di cerfoglio con un po' di cipolletta, scalogno, serpentaria, pimpinella e prezzemolo; pestate il tutto nel mortaio con un cucchiaio di salsa senape, sei acciughe lavate e diliscate, due rossi d'uova cotte e 3 ettogrammi di burro; indi mescolatevi assieme due cucchiai d'olio fino ed uno d'aceto, un po' di verde di spinacci, sale e pepe. Passate allo staccio e ne avrete un composto morbido e d'un bel verde. Impiegando minor quantità d'olio e sostituendo all'aceto del sugo di limone, otterrete del burro più consistente ed adatto per decorazioni.

210. Burro nero.

Mettete in una casseruola mezzo bicchiere d'aceto con pepe, sale e una mezza foglia di lauro e fate bollire; contemporaneamente

(1) Questo burro è molto usato dagl'inglesi, i quali lo spalmano sui crostini del thè e lo servono anche come accessorio del *beef-steak* e del pesce alla graticola.

in un'altra casseruola fate sciogliere 2 ettogrammi di burro, ravvivate il fuoco finchè il burro incomincia a divenir nero; aggiungetevi qualche foglia di prezzemolo, lasciate friggere un istante; unitelo all'aceto, passate il tutto alla stamigna e serbatelo in luogo fresco.

211. Burro di rafano.

Raschiate un grosso rafano, pestatelo nel mortaio con egual quantitativo di burro e passate allo staccio.

212. Burro di tartufi.

Tagliuzzate e pestate nel mortaio quattro o cinque piccoli tartufi bianchi; aggiungetevi una mezza acciuga, un ettogrammo di burro. Quando il tutto è ben amalgamato passate allo staccio.

213. Burro Périgord.

Tagliate a fette quattro o cinque tartufi neri e fateli cuocere con un mezzo bicchiere di Madera e un grano di pepe; quando sono freddi pestateli nel mortaio, aggiungetevi un ettogrammo di burro e passate allo staccio. Lo stesso burro potrete averlo impiegando anche soltanto delle minuzie di tartufi.

214. Burro di Caienna o di Kary.

Mescolate in una terrina un pizzico di pepe di Caienna o di Kary con un ettogrammo di burro, e servitevene senza passarlo. Il quantitativo di queste droghe, che abbruciano la bocca e lo stomaco, vorrà essere regolato con parsimonia.

215. Burro di gamberi d'acqua dolce.

Levate la polpa d'una trentina di gamberi cotti; scegliete i gusci più rossi e pestateli nel mortaio; unitevi 3 ettogrammi di burro e pestate di nuovo; indi riponete il composto in una casseruola, che esporrete a fuoco moderatissimo, tramenate di tanto in tanto affinchè il burro riesca ben colorito; bagnate con una tazza d'acqua; e appena incomincia a bollire passatelo alla stamigna raccogliendo il burro in una terrina che porrete in luogo fresco; quando sarà rassodato toglietelo dalla terrina in un sol pezzo, levate con un coltello le parti impure precipitate al fondo; asciugatelo bene, indi fatelo sciogliere di nuovo in una piccola casseruola.

216. Burro di gamberi di mare.

Pestate nel mortaio, con un pezzo di burro, le uova, il rosso o il corallo che si trovano nell'interno o sotto la coda de' gamberi e procedete come sopra.

Collo stesso sistema potrete preparare del burro di granchiolini e simili.

DELLE GRANDI SALSE

217. Salsa spagnuola *(Espagnole)*.

Base sostanziale di questa salsa è un buon consumato che potrete disporre come indicammo a suo luogo (N. 10), aggiungendovi carcami e ritagli di selvaggina.

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, con fette di prosciutto ed egual quantità di lardo su cui sovrapporrete dei pezzi di vitello magro, delle scarnature di manzo, di pollame, e di selvaggina che vi fossero avanzate; bagnate con una mestola di brodo e fate ridurre a consistenza gelatinosa per poi aggiungervi due carote tagliate, un po' di basilico e di timo, una foglia di lauro, un chiovo di garofano ed una cipolla che ritirerete quando sarà cotta; bagnate con consumato preparato come si disse; lasciate bollire, ed a suo tempo levate la carne, digrassate e passate allo staccio; legate col *rosso* indicato al N. 184, tramenando diligentemente (1). Lasciate bollire finchè il grasso sornuoti alla superficie, digrassate di nuovo e passate alla stamigna in un'altra casseruola, riponetela al fuoco per farla ridurre alla necessaria consistenza, ma senza grumi. Alcuni hanno l'abitudine di aggiungervi del vino Madera o Marsala, secondo le piccole salse che si vogliono allestire; ma giova osservare che nella grande *spagnuola* sarà meglio omettere il vino, tanto più se non se ne farà uso nella giornata, onde evitare il pericolo che s'inacidisca. Ben digrassata e ridotta, riponetela in una terrina verniciata, coprendola con un foglio di carta, attendendo il momento di servirvene.

---

(1) Crediamo render utile servigio a' meno esperti indicando il quantitativo di *rosso* con cui si legano le salse. — Un *rosso* di mezzo ettogrammo di farina di semola e altrettanto burro servirà per un litro e mezzo di brodo o consumato; — un *rosso* di mezzo ettogrammo di farina di riso e ugual quantità di burro servirà invece per un litro solo di brodo, avendo il riso minor forza della semola; — un *rosso* di mezzo ettogrammo di farina di pomi di terra ed ugual quantità di burro legherà tre litri di brodo o consumato. Questo serve di norma per le zuppe legate con farina di patate,

L'economia vi suggerirà espedienti meno costosi, potendosi preparare la spagnuola semplicemente con buon brodo, dovendo la salsa stessa essere condita poi con altre essenze.

218. Salsa spagnuola lavorata.

Lorchè vorrete impiegare la spagnuola per intingoli o come semplice salsa, prendetene due o tre mestole con circa il terzo di consumato, qualche rimasuglio di tartufi e di funghi ben lavati, e fate ridurre il tutto a fuoco ardente; se difetta di colore, aggiungetevi del biondo di vitello (N. 191), facendo ridurre a consistenza di salsa; passatela alla stamigna e riponetela in un bagnomaria per servirvene al bisogno.

219. Salsa vellutata.

Mettete una noce o sottonoce od anche un pezzo di coscia di vitello in una casseruola spalmata di burro, con qualche fetta di giambone, un bicchiere di consumato, due carote, una cipolla; quando il liquido sarà quasi interamente consunto, bagnate con altro consumato in ragione della quantità della carne impiegata; schiumate, e quando bolle ritirate sull'angolo del fornello aggiungendovi qualche scalogno o cipollina, de'rimasugli di funghi e un mazzetto d'erbe fine come per la spagnuola, avendo cura di ritirarlo quando sarà cotto, spremendola fra due cucchiai. Nel frattempo preparate un rosso bianco (N. 184), che stempererete colla cozione ottenuta, tramenando continuamente, e procedendo come per la salsa spagnuola.

220. Salsa vellutata *(veloutée)* lavorata.

Operate come per la salsa spagnuola eccetto che non impiegherete nulla di ciò che possa alterarne quella bianchezza che ne costituisce l'essenziale prerogativa.

221. Salsa besciamella *(Bechamel)*.

Preparate una *mirepoix* con 2 ettogrammi di burro, 2 di giambone magro fino e 4 o 5 di polpa di coscia di vitello, una carota, uno scalogno e un poco di sedano, il tutto tagliato come di pratica; una foglia di lauro, due chiovi di garofano, un ramicello di timo e poco pepe grosso. Esponete a fuoco moderato in modo che non prenda colore, e quando l'umidità sarà interamente assorbita unitevi un ettogrammo di farina di semola, lavorate e bagnate con un litro

di panna e altrettanto brodo di pollo, tramenando fino all'ebollizione; allora ponete la casseruola in posto che abbia a sobbollire lentamente; di tanto in tanto tramenate la salsa, e se è troppo densa aggiungetevi altro brodo bianco o panna; dopo due ore passatela leggermente allo staccio in modo che passi appena il liquido, e per averla più liscia, ripassatela una seconda volta.

222. Altro metodo più breve per ottenere la besciamella.

Mettete in una casseruola un litro di salsa vellutata ed egual quantità di panna fresca, unitevi il solito mazzetto guernito e del giambone magro tagliato a fette; fate bollire tramenando di tanto in tanto, e quando il liquido sarà ridotto quasi alla metà passatelo alla stamigna come sopra.

223. Salsa alemanna.

Fate asciugare con poco burro mezzo chilogrammo di funghi tagliuzzati; quando sono cotti aggiungetevi un litro e mezzo di salsa vellutata (N. 219), ed un mezzo litro di consumato di pollo; fate ridurre a due terzi; legatela con una soluzione di sei rossi d'uova, date un leggier sobboglio e passatela alla stamigna, per poi porla in serbo onde usarne al bisogno.

In mancanza di salsa vellutata potrete impiegare della salsa bianca (N. 230).

DELLE GRANDI SALSE MAGRE

Queste salse non differiscono dalle precedenti che per la sostituzione dei brodi magri ai grassi. Siccome il processo è perfettamente identico, risparmiamo un'inutile ripetizione di formole.

DELLE SALSE VILLEROY

224. Salsa villeroy bionda.

Fate un *rosso bianco* con un ettogrammo di burro che bagnerete con consumato di pollo. Lasciate bollire fino a discreta consistenza e legate con tre rossi d'uova stemperati in due cucchiai

di crema e un po' di noce moscada; passate alla stamigna ed adoperatela poco dopo per decorare le vivande preparate, sia immergendole nella salsa o stratificandone la superficie mediante un cucchiaio.

225. Villeroy bruna.

Disposto il *rosso* come sopra, ammannite la salsa con consumato di selvaggina, semprechè sia di colore abbastanza oscuro.

226. Villeroy all'inglese.

Le salse così denominate si ottengono semplicemente coll'aggiungere, alle salse ridotte a discreta consistenza, un terzo del loro volume di *purée* di pollo o di selvaggina o di pesci. È indispensabile che le salse siano ridotte a dovere e passate alla stamigna; altrimenti potrebbe avvenire che la *purée,* decomponendosi, ne alterasse la fluidità; lo stesso dicasi della *purée* da impiegarsi nelle salse.

DELLE PICCOLE SALSE

Le salse nella confezione delle quali entra un'essenza qualunque o una riduzione di vino (1) e che derivano dalle quattro grandi salse, lorchè non possono essere apparecchiate al momento, devono ridursi in anticipazione, ma sempre però nella giornata, per riscaldarle poi al bagno-maria. Nella calda stagione converrà conservarle sul ghiaccio.

La riduzione delle piccole salse è un'operazione importantissima. Esse vogliono essere preparate e ridotte colla maggiore possibile celerità, riescendo così più facile di giudicare della loro consistenza e perfezione.

Non appena ridotte, le salse si passano alla stamigna raccogliendole in piccole terrine verniciate, e smuovendo il composto finchè sia raffreddato per poi riversarlo nel bagno-maria. Ad impedire che vi si formi alla superficie una specie di pellicola farete colare leggermente sulla salsa uno o due cucchiai di consumato chiaro. Circa un'ora prima di servire verserete nel recipiente del bagno-maria dell'acqua bollente; esponete a fuoco moderatissimo, badando che l'acqua del bagno-maria non abbia mai a bollire.

(1) La buona pratica insegna di non far ridurre il vino a parte, se si vuol conservare la sua essenza spiritosa.

Eccettuate le salse ammannite con ingredienti speciali o che hanno un carattere esclusivo, tutte le altre ponno indifferentemente trattarsi tanto di magro come di grasso; naturalmente nelle salse magre si sopprimeranno gli ausiliari grassi che sono indicati per le salse grasse analoghe, come il lardo, il giambone, ecc., ed ai sughi di carne si sostituiranno quelli di pesce o di legumi. Il giambone può essere rimpiazzato dal salmone affumicato, che per altro vorrà essere impiegato con una certa parsimonia.

DELLE PICCOLE SALSE CALDE

227. Salsa al burro.

Stemperate in una casseruolina un cucchiaio di farina di semola con un ettogrammo di burro, aggiungendovi un mezzo bicchiere d'acqua, un po' di sale, noce moscada e il sugo di mezzo limone; tramenate esponendo a fuoco, e al primo bollore ritirate la salsa mescolandovi 2 ettogrammi di burro fresco.

Si può sopprimere il sugo di limone per rimpiazzarlo con qualche goccia d'aceto.

Per queste salse è di suprema importanza che il burro sia freschissimo.

228. Salsa al burro all'inglese *(Melted-butter)*.

Sciogliete mezzo ettogrammo di farina di semola con eguale quantitativo di burro in modo di averne una pasta fluida che bagnerete con un bicchier d'acqua e il sugo d'un limone. Salate ed esponete la casseruola a fuoco moderato e tramenate con un mestolino affinchè riesca liscia e senza grumi; quando bolle passate alla stamigna; fatela riscaldare di nuovo, e all'ultimo istante aggiungetevi un po' di noce moscada, 2 ettogrammi di burro e qualche goccia di sugo di limone. Questa salsa può essere legata con due rossi d'uova stemperati in un po' d'acqua e passati allo staccio. Si può anche ultimarla con altro dei burri indicati precedentemente.

229. Salsa al burro all'essenza di funghi.

Mescolate due o tre cucchiai di essenza di funghi in una tazza di salsa vellutata. Fate ridurre, tramenando col mestolino, e al momento di servire unitevi un pezzetto di burro.

Si ponno egualmente fare delle salse al burro con tutte le essenze indicate più sopra.

230. Salsa bianca *(Blanquette)*.

Mettete in una casseruola un ettogrammo di burro ed egual quantità di farina; quando il burro è sciolto bagnate con sei quintini di brodo bianco di pollo (N. 4). Rimestate finchè bolla ed allora ritiratela sull'angolo del fornello, aggiungendovi una foglia di lauro e delle fettoline di giambone; digrassate e dopo circa un'ora passatela alla stamigna, raccogliendola in un vaso di terra, per servirvene all'evidenza.

231. Salsa di uva spina o di ribes all'inglese *(Gooseberry-sauce)*.

Sgranate e imbianchite per alcuni minuti in una casseruola quattro manciate di uva spina verde. Scolate, passate allo staccio ed al momento d'usarne mescolate con salsa al burro.

Potrete fare un'identica salsa impiegando il ribes invece dell'uva spina.

232. Salsa di pomi all'inglese *(Apples-sauce)*.

Pelate e tagliate in fette cinque o sei pomi acerbi e gettateli in una casseruola con un bicchier d'acqua; quando saranno cotti e l'acqua interamente consumata, passate allo staccio, stemperate la *purée* con un po' d'acqua calda ed unitevi un pizzico di zucchero e un pezzo di burro (1).

233. Salsa d'uova all'inglese *(Egg-sauce)*.

Mescolate con una tazza di salsa vellutata, che avrete nel bagno-maria, tre rossi d'uova cotti e tritati; aggiungetevi un nonnulla di pepe e di raschiatura di noce moscada, il sugo di mezzo limone e un po' di burro d'acciughe.

Salsa eccellente per arrosti ed *entrées* di pollo.

234. Salsa di pane all'inglese *(Bread-sauce)*.

Mettete in una casseruola due bicchieri di crema fresca; ritiratela dal fuoco non appena si rigonfia, per stemperarvi assieme

---

(1) In Inghilterra la salsa di uva spina e di ribes si serve preferibilmente cogli sgombri lessati; — quella di pomi colle carni di maiale.

un ettogrammo di mollica di pane; mettetevi sale, un pizzico di pepe, noce moscada ed una cipolletta; lasciate bollire cinque minuti, ritirate la cipolla, aggiungetevi un pezzettino di burro ed usatene preferibilmente per servire polli arrostiti.

235. Salsa alla russa.

Tritato, imbianchito e spremuto un pizzico di prezzemolo, di cerfoglio e di serpentaria, mescolate il tutto con una tazza di salsa vellutata mezzo legata; al momento di servire unitevi un cucchiaio di senape, un mezzo cucchiaio di zucchero in polvere, un po' di pepe fino e di sugo di limone.

236. Salsa olandese.

Stemperate quattro rossi d'uova con due o tre cucchiai di salsa vellutata (N. 219), un po' di noce moscada e 2 ettogrammi di burro fresco; collocate la casseruola a fuoco moderatissimo e tramenate continuamente. Mano mano che la salsa si condensa allontanatela dal fuoco onde impedire che bolla, senza cessare dal tramenare. E quando si trova liscia e rigonfia incorporatevi due cucchiai di aceto ridotto alla metà con un po' di pepe bianco; passate alla stamigna e servite tosto.

237. Salsa olandese al prezzemolo.

Fate una salsa nel modo suindicato e un momento prima di servire aggiungetevi un cucchiaio di prezzemolo tritato e imbianchito.

238. Salsa indiana.

Apparecchiato che abbiate due bicchieri di salsa alemanna nel modo indicato, aggiungetevi un nonnulla di zafferano e un ettogrammo di burro di Kary (N. 214), od anche semplicemente un po' di Kary in polvere, nel qual caso vi unirete un pezzetto di burro fresco.

239. Salsa d'ostriche.

Diluite due bicchieri di salsa vellutata con un mezzo bicchiere di consumato di pesce e due o tre cucchiai di cozione di ostriche imbianchite nel vino; fate ridurre d'un terzo, legate con una soluzione di due rossi d'uova e al momento di servire tramenatela sul fuoco senza però lasciarla bollire, ed unitevi le ostriche.

240. Salsa suprema.

Mettete in una casseruola mezzo litro di salsa bianca (N. 230), e quando è quasi bollente, mescolatevi assieme un mezzo bicchiere di essenza di pollame; fate ridurre finchè vedrete che la salsa rimanga aderente al mestolino, e al momento di servire unitevi un cucchiaio di panna e un pezzettino di burro. Alcuni vi aggiungono un po' di sugo di limone, ma i migliori gastronomi disapprovano tale misura.

241. Salsa alla veneziana.

Al momento di servire preparate nel bagno-maria una tazza di salsa alemanna bollente, in cui getterete un pizzico di serpentaria che farete imbianchire e scolare su uno staccio di seta; unitevi pure un cucchiaio di sugo condensato di pollo, un po' di noce moscada e qualche goccia di aceto alla serpentaria (N. 188).

Questa salsa è eccellente per *entrées* di pollo, di pesce arrostito e lessato.

Inutile è il ripetere che per avere la stessa salsa di magro non avrete che ad impiegare dell'alemanna magra, e del sugo di pesce all'essenza di legumi.

242. Salsa d'Orléans.

Mescolate due bicchieri di salsa vellutata con tre cucchiai di essenza di funghi, un mezzo bicchiere di consumato di pollo ed egual quantitativo di vino del Reno; fate ridurre d'un terzo, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello ed ultimate l'operazione coll'aggiungervi 80 grammi di burro di gamberi, un grano di pepe Caienna, e un pezzetto di burro fresco.

Ordinariamente questa salsa si serve con una guarnizione di arnioni di gallo, code di gamberi e tartufi.

243. Salsa di storione al vino Madera.

Prendete una mestola di bianco per il pesce (N. 197), nel quale avrete fatto cuocere una fetta di storione; aggiungete delle minuzie di funghi e di tartufi, e un mazzetto guarnito. Fate sobbollire e ridurre a fuoco lento; spremete attraverso una stamigna, indi mischiatevi assieme mezzo bicchiere di Madera e una mestola di spagnuola lavorata. Riducetela a dovere e al momento di servire unitevi un pezzetto di burro e un cucchiaio di vino Madera.

Vi si possono aggiungere tartufi e funghi a piacimento.

244. Salsa ravigote.

Mescolate due bicchieri di salsa vellutata (N. 219), con un bicchiere di consumato; fate ridurre d'un terzo e passate alla stamigna; unitevi un ettogrammo di burro *ravigote* (N. 208); tramenate un istante la salsa sull'angolo del fornello e servite.

245. Salsa di rafano all'alemanna.

Grattugiate e tritate della radice di rafano (1); fate un *rosso bianco* con due cucchiai di farina, unitevi il rafano e un bicchiere di panna, fate bollire mezz'ora, passate allo staccio, riscaldate di nuovo mettendovi sale, pepe, ed altro latte se occorre, e servitela calda.

246. Salsa di capperi.

Incorporate in una salsa al burro, legata e ridotta a dovere giusta le indicate prescrizioni, due cucchiai di capperi marinati nell'aceto.

247. Salsa principesca.

Prendete due bicchieri di salsa alemanna, nella quale, al momento di servire, aggiungerete un cucchiaio di prezzemolo trito e imbianchito e un cucchiaio di essenza di pollo, un pezzetto di burro, il sugo di mezzo limone e due cucchiai di *purée* di pomidoro.

248. Salsa al finocchio.

Lavate e tritate un pizzico di finocchio, che porrete nel bagnomaria, contenente una tazza di salsa alemanna in ebollizione; aggiungete un po' di sugo di pollo, burro, e sugo di limone; tramenate e servite.

249. Salsa di melagrano.

Fate ridurre d'un terzo mezzo litro di salsa vellutata con un mezzo bicchiere di consumato di pollo, e un momento prima di servire unitevi il sugo d'un melagrano.

---

(1) Il rafano è il *cren* dei tedeschi. Vedi istruzione a pagina 33.

250. Salsa *(bigarade)* di cedro, di melarancio, ecc.

Procedete come sopra, aggiungendovi invece l'estratto d'una ***bigarade,*** o il sugo d'un limone o d'un melarancio, e la buccia sottile tagliata fina ed imbianchita (1).

Queste salse accompagnano ordinariamente filetti o capi di selvaggina, anitroccoli, pernici, ecc.

251. Salsa besciamella all'essenza di funghi.

Prendete una mestola di salsa besciamella (N. 222), con un mezzo bicchiere di essenza di funghi N. 205); fate ridurre d'un quarto e passate alla stamigna. Al momento di servire tramenatela sul fuoco aggiungendovi mezzo ettogrammo di burro fresco e un poco di noce moscada in polvere. Questa salsa si può fare tanto di grasso che di magro, come pure può essere ultimata con essenza di pollame, di selvaggina, di pesce, ecc.

252. Salsa aurora.

Preparate una salsa come la suindicata, e quando sarà ridotta aggiungetevi mezzo bicchiere di *purée* di pomidoro; fate bollire qualche minuto e passate alla stamigna. Al momento di servire fatevi sciogliere un pezzetto di burro fresco.

253. Salsa finanziera.

Passate al burro una cipollina, alla quale unirete un poco di prosciutto magro tagliato a dadolini, minuzia di tartufi e di funghi, un mazzetto guarnito con un nonnulla di pepe grosso. Dopo qualche minuto bagnate con un bicchiere di Madera o Marsala; coprite la casseruola e fate ridurre alla metà; passate allo staccio, unitevi due bicchieri di salsa spagnuola, e fate ancora ridurre d'un quarto a fuoco ardente, tramenando diligentemente, indi passate alla stamigna.

Poco prima di servire mettete in una piccola casseruola un mezzo bicchiere di vino bianco con qualche cucchiaiata di tartufi tagliati uniformemente; coprite la casseruola, fate ridurre il vino d'un quarto e gettate il tutto nella salsa.

---

(1) Quando occorre di adoperare la buccia d'un melarancio o d'un limone ricordatevi di tagliarla il più sottilmente possibile, perocchè il bianco che vi sta sotto comunica alle vivande un sapore amarognolo.

254. Salsa Tolosa.

Fate bollire mezzo litro di salsa vellutata con un bicchiere di essenza di pollo (N. 202). Dopo alcuni minuti d'ebollizione aggiungetevi una manata di minuzie di tartufi e funghi crudi; fate ridurre d'un terzo e passate alla stamigna; al momento di servire unitevi alcune ruotelle di funghi e tartufi, un po'di sugo di limone, tramenando un momento sul fuoco e ritirandola prima che bolla.

255. Salsa peperata *(Poivrade)*.

Apparecchiate una *mirepoix*, come al N. 196, aggiungendovi tre cucchiai d'aceto di serpentaria: fate ridurre alla metà. Intanto in un'altra casseruola ponete due bicchieri di salsa spagnuola con un mezzo bicchiere di biondo di vitello; tramenate col mestolino e lasciate bollire qualche minuto, indi unitevi la *mirepoix* passata e digrassata; continuate l'ebollizione per ridurla al grado voluto di densità e passate alla stamigna.

Questa salsa si adatta ad ogni sorta di selvaggina, montone, maiale, uova, ecc.

256. Salsa capriolo.

Passate al burro due piccoli scalogni con un ettogrammo di prosciutto magro tagliato a dadolini; aggiungete il solito fascetto di erbe fine, mezzo cucchiaio di pepe in grana e mezzo bicchiere d'aceto; fate sobbollire tenendo coperta la casseruola e ridurre alla metà; passate allo staccio, digrassate e mescolate l'infusione con due bicchieri di salsa spagnuola ridotta; aggiungetevi quattro cucchiai di vino rosso di Bordeaux (1) e un pizzico di zucchero; dopo qualche minuto d'ebollizione passate alla stamigna.

Alcuni, in questa come in altre salse, impiegano uno spicchio d'aglio; ma noi non sapremmo troppo approvarne l'uso.

257. Salsa salmis.

Apparecchiate dell'essenza di selvaggina, come al N. 203, che mescolerete con due bicchieri di salsa spagnuola (N. 217); fate bollire alquanto e passate alla stamigna. Il fegato delle pernici, beccaccie, ecc., può essere pestato con un po' di burro e incorporato colla salsa; ben inteso che il fegato dev'essere cotto.

---

(1) Al vino di Bordeaux potrete sostituire del buon vino di Piemonte.

Si prepara questa salsa anche in un modo più semplice. Schiacciate la minutaglia della selvaggina arrostita cuocendola in una salsa spagnuola diluita con vino e consumato; passate e fate ridurre a dovere.

Per conservare alla salsa il maggiore aroma sarà bene impiegare la minutaglia appena tolta dallo spiedo, cioè ancor calda.

258. Salsa al sangue di lepre.

Disposto che abbiate due bicchieri di *salmis* fatto coll'essenza del selvatico che volete servire, legatela con un mezzo bicchiere di sangue di lepre stemperato con burro fresco e col sugo d'un mezzo limone o un cucchiaio d'aceto; avvertite di tramenare la salsa al momento che si aggiunge il sangue, altrimenti si coagulerebbe e la salsa riescirebbe sparsa di grumi; passate alla stamigna e finite coll'addizione d'un pezzo di burro.

259. Salsa di selvaggina all'inglese.

Esponete a fuoco due bicchieri di salsa spagnuola e un bicchiere di essenza di selvaggina; aggiungetevi tre o quattro cucchiai di buon aceto e un piccolo bicchiere di conserva di ribes; tramenate un momento e passate allo staccio.

260. Salsa diavolo all'inglese.

Passate al burro una cipollina tritata con alcuni dadolini di giambone magro; bagnate con un mezzo bicchiere di aceto, aggiungendovi un mazzetto guarnito, una foglia di lauro e poco pepe; fate ridurre alla metà a casseruola coperta. Mescolate a parte due bicchieri di salsa spagnuola con uno di salsa di pomidoro ed un altro di biondo di vitello; fate ridurre d'un quarto circa ed aggiungetevi un pizzico di zucchero e l'infusione d'aceto; dopo un minuto d'ebollizione passate alla stamigna ed unitevi un po' di burro di Caienna.

261. Salsa di tartaruga.

Collocate in una casseruola una cipolletta in fette, un ettogrammo di prosciutto magro tagliato fino, un mazzetto di erbe composto di timo, maggiorana, prezzemolo, pimpinella e lauro, qualche chiovo di garofano e poco pepe bianco, non che delle minuzie di funghi e di tartufi; bagnate con un bicchiere di Marsala,

fate ridurre alla metà tenendo scoperta la casseruola. Intanto mischiate a parte due bicchieri di salsa spagnuola con tre o quattro cucchiai di salsa di pomidoro ed altrettando biondo di vitello (N. 191); fate ridurre d'un terzo; passate alla stamigna e versate la mistura nella salsa; lasciate bollire vivamente un minuto, aggiungetevi un nonnulla di pepe di Caienna con mezzo ettogrammo di burro di acciuga e servite.

262. Salsa alemanna.

Prendete una mestola di salsa alemanna (N. 223), ed unitevi un cucchiaio di prezzemolo tritato e imbianchito e il sugo di un mezzo limone. Date un leggier sobboglio; fatevi sciogliere un pezzo di burro e servite.

263. Salsa mezzo spagnuola.

Sciogliete in una casseruola un bicchiere di salsa spagnuola con egual quantitativo di biondo di vitello e due o tre cucchiai di vino Marsala, fate ridurre d'un terzo e passate alla stamigna.

264. Salsa italiana.

Mettete in una casseruola due bicchieri di buon vino bianco, una manciata di minuzie di funghi crudi, una piccola cipolletta tagliata, un mazzetto guarnito e qualche grano di pepe e fate bollire finchè il liquido sia ridotto alla metà. Contemporaneamente in un'altra casseruola mescolate due bicchieri di vellutata od anche spagnuola con un mezzo bicchiere di consumato di selvaggina; lasciate bollire alcuni minuti, versatevi il vino e poco dopo passate alla stamigna unendovi il sugo d'un limone e tre cucchiai di erbe fine.

265. Salsa piccante all'italiana.

Passate al burro una cipollina; aggiungetevi un ettogrammo di giambone magro tagliato a dadi, una foglia di lauro, un pizzico di prezzemolo, bagnate con mezzo bicchiere d'aceto e fate ridurre alla metà; mescolatevi assieme due bicchieri di salsa spagnuola ridotta, qualche cucchiaio di salsa di pomidoro, un pizzico di pepe fino; dato un leggier sobboglio, passate alla stamigna e finite coll'aggiungervi due cucchiai di capperi spremuti e tritati.

266. Salsa genovese.

Passate al burro una cipollina in fette; bagnate con un bicchiere di vino rosso di Piemonte, aggiungete una manata di minuzie di funghi e di tartufi, un pizzico di prezzemolo e una mezza foglia di lauro, fate ridurre alla metà; intanto in un'altra casseruola fate ridurre d'un terzo due bicchieri di salsa spagnuola con un bicchiere di biondo di vitello e qualche cucchiaio d'essenza di pesce; incorporate la riduzione passata e digrassata, lasciate bollire qualche minuto e passate alla stamigna. All'ultimo istante tramenatela sul fuoco aggiungendovi mezzo ettogrammo di burro di gamberi ed egual quantitativo di burro d'acciughe.

267. Salsa napoletana.

Passate al burro una cipolla con un ettogrammo di giambone tagliato a pezzetti; bagnate con un bicchiere di vino Marsala ed un altro di biondo di vitello, unitevi timo, lauro, pepe in grana, garofani e minuzie di funghi, e fate ridurre alla metà a casseruola coperta. Contemporaneamente mettete in un'altra casseruola due bicchieri di salsa spagnuola, egual quantitativo di salsa pomidoro, e mezzo bicchiere di consumato di selvaggina; riducete d'un terzo, aggiungete l'infusione, fate bollire un minuto e passate alla stamigna.

268. Salsa romana.

Caramellate un ettogrammo di zucchero bagnandolo con qualche cucchiaio d'aceto, diluite con poco brodo, indi unitevi due bicchieri di spagnuola lavorata (N. 218), e se v'aggrada potete unirvi dell'uva passa e de' pinocchi.

Servitevene per costolette ed anche per orecchie di vitello lessate.

269. Salsa lombarda.

Mettete in una casseruola due bicchieri di salsa bianca (N. 230), e un bicchiere di essenza di pollo (N. 202); fate ridurre ed unitevi una soluzione di tre rossi d'uova con un pezzetto di burro, e il sugo d'un mezzo limone. Prima che si sviluppi l'ebollizione ritirate la casseruola, in cui verserete un bicchiere di salsa pomidoro ben ridotta; passatela, e al momento di servire aggiungetevi un cucchiaio d'erbe fine (N. 198); tramenate ed usatene per ogni sorta di pollame, carne di vitello, di montone, ecc. G. N.

270. Salsa verde.

Predisponete una salsa come sopra, ommettendo i pomidoro; imbianchite facendo bollire per sei od otto minuti un pizzico di cerfoglio e di serpentaria, un po' di prezzemolo, uno scalogno e il bianco d'un piccol gambo di sedano, un poco di buccia di limone tagliata sottile; rinfrescate, spremete e pestate nel mortaio con un pezzetto di burro e un mestolino di salsa vellutata; passate allo staccio e al momento di servire unitela all'altra salsa. G. N.

271. Salsa acida di pomidoro.

Fate colorare al burro un po' di giambone, mezza cipollina, una mezza carota, poco sedano, il tutto tagliato molto sottile, una foglia di lauro, un ramicello di timo, un chiovo di garofano, qualche grano di pepe grosso; bagnate con un terzo di bicchiere d'aceto, e quando il liquido è assorbito, ed esce il burro, versatevi sopra un mezzo bicchiere di vino bianco e un bicchiere di consumato, unendovi sette od otto pomidoro tagliati a pezzi, spremuti onde togliervi l'acqua. Fateli cuocere a casseruola coperta; passate allo staccio, ponendo cura che non passi assieme al liquido la verdura od altro. Mescolate questa salsa con altrettanta vellutata, o spagnuola, od anche salsa bianca; fate bollire per poi ripassarla, unendovi all'ultimo istante un cucchiaino di zucchero in polvere, il sugo d'un mezzo limone e un po' di burro fresco.

272. Altra salsa di pomidoro non acida.

Operate come sopra, sostituendo all'aceto il brodo o consumato, ed ommettendo l'addizione del limone e dello zucchero.

273. Salsa masquée.

Riponete in una casseruola un litro di salsa bianca e un bicchiere di buon brodo di pollo (N. 4), e fate ridurre d'un terzo. Ritiratela dal fuoco e dividetela in due parti, una delle quali suddividerete ancora per metà; unite ad una di queste, cioè al quarto della salsa, mezzo bicchiere di salsa pomidoro, e all'altro quarto tre cucchiai di salsa verde (N. 270). Fate ridurre queste salse e al momento di servire spargete la salsa bianca sulla vivanda preparata, pollo, vitello, costolette od altro; indi, mediante cornetto, disegnate colle altre due salse quel disegno che meglio vi aggrada, che riescirà così bianco, rosso, verde ed oscuro. G. N.

DELLE PICCOLE SALSE FREDDE

274. Salsa magnonnese *(Magnonnaise)*.

Mescolate in una terrina un bicchiere di vellutata od anche salsa bianca con egual quantitativo di gelatina (N. 291), bianca o dorata, ma liquefatta; mettetela sul ghiaccio e lavoratela col cucchiaio di legno, facendovi incorporare a poco a poco un bicchiere d'olio d'olivo di prima qualità; quindi unitevi il sugo di due limoni, sale, pepe, noce moscada e il tritume di un pizzico di cerfoglio e di serpentaria.

275. Altra salsa magnonnese.

Mettete in una terrina uno o due tuorli d'uova, un po' di sale, una stilla di sugo di limone; indi, tramenando similmente col mestolino, versatevi a centellini 4 ettogrammi d'olio e poche goccie di limone; un mezzo bicchiere di vellutata e di *aspic* liquefatto; ultimate l'operazione coll'aggiungervi gli altri ingredienti come sopra, non senza avere particolar cura a che la salsa riesca liscia e fluida.

276. Salsa magnonnese alla gelatina.

Mettete in una *timballe* od in una casseruolina due bicchieri di gelatina tiepida (N. 291); unitevi mezzo bicchiere di salsa bianca od anche vellutata, il sugo d'un limone, un bicchiere d'olio fino, sale e poco pepe bianco. Sbattete diligentemente sul ghiaccio, e quando diverrà rigonfia e ben liscia aggiungetevi un pizzico di cerfoglio e di serpentaria tritati finissimi.

277. Salsa magnonnese alla ravigote.

Imbianchite per pochi minuti in acqua salata un pizzico di cerfoglio, serpentaria, prezzemolo, poco sedano bianco ed uno scalogno. Rinfrescate, spremete, e pestate il tutto con quattro alici pulite e diliscate; unitevi tre cucchiai di salsa vellutata; passate allo staccio e al momento di servire aggiungetevi la salsa magnonnese; ove non fosse abbastanza verde, mettetevi un po' di verde di spinacci.

278. Salsa tartara.

Prendete un pizzico di prezzemolo, cerfoglio, serpentaria, uno scalogno, uno spicchio di sedano bianco e tenero, tre alici, un poco di capperi e di buccia di limone tagliata superficialmente; tritate il tutto, indi spremete attraverso un pannolino ed unite questo tritume a due bicchieri di magnonnese ultimata a perfezione e ad un cucchiaio di salsa senape ben fatta; aggiungete poco pepe bianco, qualche goccia di limone, e servitevene per piatti, anche caldi, di carni alla graticola, di pollo, ecc., non che di pesce tanto a caldo che a freddo.

279. Salsa remolade alla ravigote.

Imbianchite un pizzico di cerfoglio misto con serpentaria, pimpinella e cipollina; spremete e pestate nel mortaio con tre rossi d'uova sode; aggiungete sale, pepe, noce moscada ed un cucchiaio di senape, su cui verserete a poco a poco circa un bicchiere di olio fino e qualche cucchiaio d'aceto alla serpentaria; da ultimo passate allo staccio.

280. Altra remolade all'inglese.

Aggiungete alla salsa preparata come sopra un pizzico di pepe di Caienna.

281. Salsa d'erbe fine all'olio.

Mescolate in una terrina 2 ettogrammi d'olio e un mezzo bicchiere d'aceto alla serpentaria con sale, pepe, cerfoglio, prezzemolo e scalogno tritato.

282. Salsa di selvaggina *(Chaufroix)*.

Fate ridurre di due terzi un bicchiere di essenza di pollo o di selvaggina; aggiungetevi un bicchiere di vino Madera, due di salsa spagnuola e due di gelatina Lasciate ridurre finchè la salsa rimanga aderente al mestolino, mettetevi un po'di sugo di limone, badate che sia salata a dovere e ripassatela alla stamigna. — Questa salsa serve a velare ogni sorta di carne ed a preparare piatti freddi guerniti di gelatina.

283. Salsa senape.

Prendete della farina di senape bianca, passatela allo staccio e mettetela in un recipiente di terra o di vetro; aggiungetevi un po' di sale e stemperatela con un po' d'acqua bollente, indi versatevi sopra del buon aceto, e macinate il composto come si macinano i colori, affinchè riesca liscio ed eguale (1).

284. Salsa di rafano.

Tagliate a fette sottili un pezzo di rafano, che pesterete nel mortaio; unitevi un ettogrammo di zucchero e uno di pane grattugiato; stemperate con aceto e passate allo staccio. Mettetelo in una terrina, diluitelo con altro aceto, e riponetelo nella salsiera per servirvene all'occorrenza.

285. Salsa di prezzemolo alla casalinga.

Lavate, spremete e pestate nel mortaio una manata di prezzemolo; aggiungetevi aceto, mollica di pane e zucchero, operando come per quella di rafano.

286. Altra salsa alla casalinga.

Tritate finissimo un po' di prezzemolo, cerfoglio, serpentaria, sedano bianco, cipolla, buccia di limone, qualche acciuga, cetriuolini e capperi; aggiungete olio, aceto e poco pepe; salate a dovere e riponete nella salsiera.

287. Salsa masquée fredda.

Mescolate mezzo litro di salsa bianca fredda con due bicchieri di magnonnese (N. 275), lavorata diligentemente. Operate a freddo come si disse al N. 273 per la salsa masquée calda, e decorate la vivanda che volete servire col verde e rosso delle altre salse, tracciando col *cornetto* quei disegni che la fantasia vi suggerisce ed ultimando la decorazione con della gelatina. G. N.

---

(1) Si ponga mente di non adoperare mai cucchiai di metallo, perocchè potrebbe avvenirne danno gravissimo alla salute.

288. Salsa lombarda all'olio.

Mettete sul ghiaccio una casseruolina, oppure una *timballe* di rame, in cui verserete un bicchiere di salsa bianca, uno d'olio fino, due bicchieri di buona gelatina tiepida, un cucchiaio di senape, due d'aceto, il sugo d'un limone, sale e pepe bianco. Lavorate e sbattete il composto fino a che sia egualmente liscio e morbido. Avrete preparato sei funghi e tre cetriuolini nell'aceto, tre alici pulite e diliscate, il tutto tagliato a piccoli filetti, uno scalogno tritato e imbianchito con poche foglie di serpentaria, un pizzico di capperi e ventiquattro o trenta piccole code di gamberi; gettate questi ingredienti nella salsa, ed ove non fosse abbastanza liquida, la diluirete con un poco di salsa bianca e qualche goccia d'aceto.

Usatene per ogni sorta di pesce e di carne fredda non che per insalate cotte.

DELLE GELATINE

289. Colla per gelatine (1).

Pulite quattro peducci di vitello o di maiale, che tagliati minutamente farete bollire in quattro litri d'acqua. Sorvegliate la schiumatura e la digrassatura, e quando sono cotti (il che avverrà in non meno di quattro ore), passate allo staccio e mettetela in serbo in luogo fresco per usarne all'occorrenza. Facendola bollire tutti i giorni, si conserva lungo tempo. Questa colla si può ottenere anche cuocendo della pelle di maiale fresca.

290. Aspic - Gelatina dorata per decorazioni.

Quando si tratti di un grande servizio occorrerà disporre due sorta di gelatine: l'una bianca, l'altra dorata. Per apparecchiare quest'ultima coprite il fondo d'una casseruola con giambone, lardo,

---

(1) **Modo di utilizzare tanto i muscoli avanzati dalla colla come i peducci di vitello o di maiale.**

Fate una salsa con aceto, sale, noce moscada, pepe e prezzemolo trito, che spargerete sui rimasugli avanzati dalla colla, dai quali avrete tolto gli ossicini. Fate ridurre a metà un bicchiere di vino Marsala, e uno di buon sugo, in cui porrete delle minuzie di tartufi, indi i muscoli; dopo alcuni minuti d'ebollizione aggiungete 2 ettogrammi di lingua salata a pezzetti e un po'di pistacchi pelati. Versate in uno stampo, e quando è freddo servite con gelatina.

Per i peducci di maiale o di vitello non avete che da levare le ossa più grosse versando poi sui rimasugli una salsa verde.

cipolle, carote, sedano, il tutto tagliuzzato, una foglia di lauro, 2 chilogrammi di manzo magro a fette, egual quantità di coscia di vitello, una gallina vecchia, una pernice e tre peducci di vitello puliti, imbianchiti e tagliati a pezzetti; bagnate con una tazza di brodo, coprite la casseruola e fate rosolare finchè abbia preso un leggier colore dorato; aggiungete quattro litri d'acqua o brodo bianco; sorvegliate la schiumatura, indi lasciate sobbollire lentamente; levate il vitello e la gallina quando è cotta, e se avete dei carcami di selvaggina o della minutaglia di pollame, gettateli nella casseruola, salate a dovere e dopo cinque ore d'ebollizione digrassate e passate la cozione alla tovaglia.

Lasciate intiepidire, ed allora gettate due uova intere in un'altra casseruola; sbattetele per bene e unitevi la gelatina, un bicchiere di Madera, il sugo di un limone e due cucchiai d'aceto; lavorate sul fuoco fino all'ebollizione, ritirate sull'angolo del fornello, aggiungetevi un ramicello di serpentaria; turate col coperchio, su cui porrete della bragia, e dopo venti minuti di leggier bollitura passatela alla salvietta doppia inzuppata d'acqua fresca e di poi spremuta.

Invece dei peducci di vitello si potranno impiegare dei peducci di maiale.

291. Gelatina bianca.

Mettete in una casseruola tre peducci di vitello disposti come sopra, due galline, alcune fette di giambone, 2 chilogrammi di coscia di vitello, delle frattaglie di pollame, una vecchia pernice e un mazzetto guernito. Bagnate con quattro litri d'acqua; salate, fate bollire, schiumando e levando le galline e il vitello a tempo debito, e dopo circa cinque ore d'ebollizione, procedete come per la gelatina dorata; dovendo questa però riescire limpida come l'acqua, ommetterete il vino.

Ove la si voglia d'una maggiore densità per usarne per decorazioni, adoperate quattro peducci di vitello invece di tre. Prima di chiarificarla potrete esperimentarla gettandone qualche goccia in uno stampo posto sul ghiaccio; facendola ridurre ancora se troppo liquida, o aggiungendovi del brodo bianco se troppo densa.

Per economia di spesa e di tempo questa gelatina la si otterrà dorata colla semplice aggiunta d'un pezzo di *glacé* o d'una mestola di biondo di vitello, procedendo similmente.

295. Gelatina magra.

Colle teste e code di circa 3 chilogrammi di pesci fate circa tre litri di brodo senza sale; indi mettete i pesci tagliati a pezzi in una casseruola coi soliti legumi e burro; bagnate con un bicchiere di vino bianco e lasciate asciugare; versatevi il brodo di pesce, aggiungendovi il mazzetto e poco sale; sorvegliate la schiumatura, e quando il pesce è cotto, passate e digrassate; rimettete la cottura in una casseruola con un ettogrammo di colla di pesce che farete sciogliere lentamente e tramenando affinchè non si attacchi al fondo; ciò fatto, provate la gelatina, e se abbastanza densa passatela e chiarificatela, ultimandola come quella di grasso.

Questa gelatina può essere bianca od anche colorata; in questo ultimo caso bisognerà far rosolare il pesce od aggiungervi alcune goccie di caramella bruna, ma non abbruciata.

CAPITOLO V.

DELLE FARCIE, PANATE E PURÉES.

DELLE FARCIE E PANATE.

Le panate servono a dare consistenza alle farcie e alle *purées*; è importantissimo per altro che siano impiegate nelle precise proporzioni.

Le farcie o ripieni sono un composto di carni grasse o magre, pestate, che combinate colle panate, le uova e il burro, danno una pasta suscettibile di consolidarsi alla cottura. In generale nelle farcie non si adopera che la polpa del pollame o della selvaggina privata de' muscoli, della pelle e de' nervi; quanto al vitello, si impiega indifferentemente il filetto o la coscia. È necessario sieno confezionate lestamente e conservate sul ghiaccio od in luogo freschissimo.

293. Panate.

Panata di Pane. — Inzuppate nell'acqua 2 ettogrammi di mollica di pane e spremetela tosto; mettetela a fuoco in una casseruola con un bicchiere di brodo bianco; fate ridurre ed asciugare stemperando colla spatola, e quando la panata è abbastanza compatta aggiungetevi un pezzo di burro, stendetela su un piatto e lasciatela raffreddare. Questa panata può confezionarsi anche solo col latte.

Panata di Riso. — Mettete in una casseruola un ettogrammo di riso, bagnate con un bicchiere di brodo bianco, e lasciate bollire lentamente; non smovete il riso finchè non sia cotto e asciutto; allora aggiungete un pezzo di burro, stemperatelo e passate allo staccio. Riponete la panata su un tondo lasciando raffreddare.

Panata di Semola. — Mettete in una casseruola un bicchiere di brodo con mezzo ettogrammo di burro; quando bolle levate la casseruola dal fuoco e gettatevi entro 150 grammi di farina di semola; quando è ben asciutta ritiratela per lasciarla raffreddare come sopra.

294. Farcia alla francese *(Godiveau)*.

Tritate 4 ettogrammi di noce o sottonoce di vitello spogliate dei muscoli e della pellicola, ed egual quantità di grascia d'arnione, parte di manzo e parte di vitello, priva de' nervi. Pestate il tritume nel mortaio (1), aggiungendo tre tuorli d'uova, sale e un cucchiaio di cipollina tritata e cotta. Quando questi ingredienti sono ridotti come una pasta liscia ed eguale, incorporateli con mezzo bicchiere di salsa vellutata fredda. Conservatela sul ghiaccio ed usatene per fritture, per polpettine, ripieno di pollo ed altro.

Coll'eguale procedimento si apparecchiano *godiveaux* di pollame e di selvaggina.

295. Farcia di vitello.

Prendete delle patate e fatele cuocere a vapore od anche sotto alla cenere; pelatele, stemperatele in una casseruola con un pezzo di burro; nella calda stagione terrete la casseruola sul ghiaccio, e d'inverno basterà che le patate siano distese su un coperchio.

---

(1) È necessario nell'estate che la carne e la grascia sia pestata a poco a poco, perocchè altrimenti si riscalderebbe e il composto anderebbe a male. Questo ripieno differisce dagli altri per essere costituito senza panata nè farina di sorta.

Tagliate minutamente 2 ettogrammi di polpa di vitello e un ettogrammo di zinna o grassa di poppa (1), che porrete a rosolare in una casseruola con un po' di burro; bagnate con qualche cucchiaio di brodo, e quando è ben glassata e cotta aggiungete un ettogrammo di fegato di vitello tagliato sottile; fate cuocere per sei minuti, lasciate raffreddare e pestate nel mortaio con 5 ettogrammi di coscia di vitello cruda, priva come al solito della pelle e de'nervi, e 3 ettogrammi di *purée* di patate, sale, pepe, noce moscada, tre o quattro uova e un cucchiaio di besciamella; passate allo staccio, lavorate il composto in una terrina e riponetelo in luogo fresco per usarne all'occorrenza per *quenelles,* ripieni e fritture. G. N.

296. Farcia di pollo.

Procedete similmente facendo glassare la polpa delle coscie di un pollo o d'altro volatile ed attenendovi alle proporzioni indicate per la farcia di vitello. I fegati di pollo li unirete alcuni minuti prima, e assieme alla zinna farete rosolare della carne di pollo invece di quella di vitello. G. N.

297. Altra farcia bianca di pollo.

Pestate nel mortaio 3 ettogrammi di petto di pollo privo della pelle e di grasso; aggiungete tre cucchiai di besciamella fredda, un albume d'uovo, sale e noce moscada, e passate allo staccio.

298. Farcia di maiale.

Friggete leggermente con burro 3 ettogrammi di fegato di vitello ben fresco e tagliato sottile; quando è freddo pestatelo nel mortaio assieme a 4 ettogrammi di lombata di maiale, possibilmente ucciso di recente, ma che in ogni caso non sia stato sul ghiaccio. Ultimate la farcia come sopra, unendovi 3 ettogrammi di *purée* di patate. G. N.

299. Farcia di selvaggina quadrupede.

Attenetevi all'istruzione per la farina di vitello, sostituendo alla zinna un ettogrammo di lardo fino e mezzo ettogrammo di giambone tenero, e alla carne di vitello quella di daino, lepre, cervo, ecc., alla quale nel farla rosolare unirete un po' di vino Marsala e una foglia di lauro che leverete subito dopo. G. N.

---

(1) In dialetto milanese *Tettina.*

300. Farcia di fegato.

Prendete 3 ettogrammi di fegato di vitello biondo, badando che sia freschissimo; tagliatelo a pezzi e mettetelo in una casseruola a rosolare per una mezz'ora, con un po' di burro e di biondo di vitello (N. 191); quando è freddo gettatelo nel mortaio con un tartufo nero e 3 ettogrammi di fegato crudo; pestate il tutto, unendovi la solita pasta di patate (1) alla dose di 2 ettogrammi, tre tuorli d'uova e uno intero, sale, pepe e noce moscada.

301. Farcia di fegato grasso.

Tagliate 4 ettogrammi di fegato grasso che farete saltare al burro; aggiungete tre cucchiai di erbe fine e lasciate raffreddare; pestate nel mortaio e levate il composto; pestate parimenti 80 grammi di lardo e un ettogrammo di panata, e mescolate questo battuto col fegato, tre tuorli d'uova, sale, noce moscada e qualche cucchiaio di salsa spagnuola lavorata. Passate allo staccio e servitevene.

Assieme al fegato si può unire anche del tritume di tartufi.

302. Farcia cotta.

Tagliate a pezzetti 8 ettogrammi di coscia di vitello, un po' di grassa di poppa *(tettina)*, qualche fettolina di giambone, un pezzetto di burro e lardo fino; fate cuocere, aggiungendovi una foglia di lauro e un ramicello di timo, che leverete non appena la carne sarà cotta; bagnate con consumato e cuocete in modo che riesca ben glassato. Quando è fredda pestatela nel mortaio aggiungendovi 3 ettogrammi di panata oppure di *purée* di patate, il che è meglio, sale, pepe, noce moscada e quattro uova; passate allo staccio, lavorate il composto in una terrina e riponetelo in sito fresco per servirvene a tempo debito.

Coll'egual procedimento operate anche per la carne di pollame, e di selvaggina quadrupede; per quest'ultima però farete rosolare le carni con un po' di vino e maggiore quantità di lardo.

303. Farcia di pollo senza panata.

Pestate nel mortaio 4 ettogrammi di polpa di pollo, con tre uova, sale, noce moscada; passate allo staccio, raccogliendo la *purée*

(1) In mancanza di patate mettete un poco di burro in una casseruola con due cucchiai di farina di patate e un bicchiere di brodo, fate una pasta sostenuta, che impiegherete a freddo in tutte le farcie in cui trovasi indicata.

in una terrina; incorporatevi un bicchiere di besciamella o salsa vellutata ridotta, e riponetela in luogo fresco.

Questa farcia si presta meglio delle altre per decorazioni al *cornetto.*

304. Farcia primaverile.

Preparate una farcia di pollo, di vitello od anche di pesce, nella quale incorporerete due cucchiai di verde di spinacci.

305. Farcia cruda di pesce.

Disponete 4 ettogrammi di filetti di pesce, a fibra bianca, quali luccio, merlango, pesce persico, ecc., che pesterete nel mortaio: unitevi 2 ettogrammi di panata, 2 di burro fresco, sale, noce moscada, quattro tuorli d'uova, e quando il tutto è ben mescolato passate allo staccio; incorporatevi due cucchiai di salsa vellutata grassa, o magra, e ponetela in serbo per farne *quenelles.*

306. Altra farcia di pesce.

Approntate 8 ettogrammi di filetti di pesce fresco ed a fibra bianca; friggete la metà con burro ed erbe fine; sei od otto minuti basteranno a cuocerlo; quando è freddo pestate nel mortaio tanto questo che il crudo; unitevi 2 ettogrammi di *purée* di patate, un pezzettino di burro, pepe, sale, noce moscada, un pizzico di formaggio fino e tre uova; passate allo staccio e conservatela in sito fresco.

307. Farcia cotta di rane.

Levate a crudo la polpa delle coscie delle rane; asciugatele su un pannolino, infarinatele e friggetele, per circa otto minuti, con burro ed erbe fine. Quando sono fredde pestatele unendovi, nella proporzione di 6 ettogrammi di carne di rane, 2 ettogrammi di patate; pestate di nuovo, aggiungete quattro uova, sale, pepe, noce moscada, e un pizzico di formaggio; amalgamate il tutto e passate allo staccio.

G. N.

DELLE PURÉES

Le *purées* si costituiscono indifferentemente di pollame, di selvaggina, di pesci e di legumi. Quasi tutte le carni di pollame convengono a quest'uso; di quelle di selvaggina soltanto alcune;

le migliori sono: beccaccie, beccaccine, quaglie, lodole, ecc.; le pernici di pianura ed alpigiane sono le più preferite. Quelle di magro si limitano quasi esclusivamente ai gamberi. I legumi offrono la maggior varietà.

Le *purées* tanto *grasse* che *magre* ponno essere servite *semplici* o *guernite*. I crostini sono l'accessorio obbligato di quelle senza guernitura.

La prima qualità delle *purées* è d'essere leggermente legate e ben liscie; tutte poi devono prepararsi lestamente; tanto più le grasse che inacidiscono rapidamente. Appena passate, se non si servono subito, si conserveranno sul ghiaccio o in luogo fresco.

REGOLA GENERALE: le *purées* una volta passate non si faranno più bollire, e ciò dicasi particolarmente per quelle di pollo e di selvaggina; ben inteso che prima di servirle occorrerà siano portate al maggior grado di calore.

308. Purée di selvaggina.

Fate cuocere allo spiedo quattro pernici, alle quali leverete i filetti che serberete per altri piatti; le minuzie invece e la carne delle coscie, privata della pelle e dei nervi, le metterete nel mortaio. Fate bollire i carcami con una tazza di consumato e dopo mezz'ora passate allo staccio. Digrassate il consumato e pestate le carni, che bagnerete collo stesso consumato; passate allo staccio e riponete il battuto in una casseruolina con un bicchiere di spagnuola lavorata e ben ridotta, rimestando finchè ne avrete una *purée* sostenuta e ben legata; un momento prima di servire la farete riscaldare a bagno-maria.

Coll'egual procedimento si fanno *purée* di lepre, di daino, di cervo, di capriolo; le quali carni però voglion esser cotte e glassate in una *mirepoix* con vino; levata la carne, diluite il fondo della cozione con un po' di consumato; fate bollire, passate allo staccio, digrassate e servitevene per pestare le carni, ultimando l'operazione come si disse.

309. Purée di gamberi di mare.

Togliete la parte bianca della coda e delle branchie d'un gambero cotto di mare; disponetela a dadolini e mettetela su un tondo a parte. Pestate con un pezzo di burro le minuzie, la polpa e le uova che si trovano nell'interno del guscio, passate allo staccio, riponete il composto in un bagno-maria; riscaldate, unitevi le code e le branchie non che un po' di salsa vellutata e servitevene per guernizioni.

310. Purée di tartufi alla Perigueux.

Fate sobbollire per circa mezz'ora in una casseruolina 2 ettogrammi di tartufi neri in fette con una tazza di consumato di pollo; spremetene l'essenza in un'altra casseruola contenente un ettogrammo di mollica di pane; aggiungete poco pepe e noce moscada, e lasciate sobbollire altri venti minuti, indi mescolatevi assieme una tazza di salsa suprema (N. 240), e un po'di burro fino; pestate i tartufi, uniteli al composto e passate il tutto allo staccio; rimettetela nel bagno-maria e servitela quasi bollente.

311. Purée di funghi.

Cuocete a lento fuoco, in una casseruola coperta, mezzo chilogrammo di funghi con un pezzo di burro, un bicchiere di consumato di pollo, e il sugo di mezzo limone; quando la cottura è asciugata pestateli nel mortaio, passate allo staccio e stemperatevi assieme un po' di mollica di pane inzuppata nel brodo di pollo; aggiungete un mezzo bicchiere di salsa vellutata, un pezzo di burro e un po' di sugo di pollo: ripassate la *purée* allo staccio per riporla nel bagno-maria.

312. Purée di marroni alla Lionese.

Preparate e cuocete i marroni come al N. 60; pestateli nel mortaio: indi fateli leggermente bollire con un bicchiere di spagnuola lavorata (N. 218), e passateli in *purée* come di pratica. Al momento di servire vi farete sciogliere un pezzo di burro, un po' di panna e di essenza di pollame.

313. Purée di pomidoro.

Tagliate a pezzi una dozzina di pomidoro, spremetene l'acqua e gettateli in una casseruola con un bicchiere di brodo o consumato, un mazzetto guernito e qualche fetta di giambone fino; fate bollire, e quando il liquido è consumato unitevi un mezzo bicchiere di vellutata o salsa bianca; passate allo staccio e riponete la *purée* in una terrina per servirvene al bisogno.

314. Purée bianca di cipolle alla Soubise.

Tagliate ed imbianchite per dieci minuti nell'acqua bollente sei grosse cipolle; spremetele e passatele cinque minuti su fuoco dolce con un pezzo di burro, e qualche fetta di giambone; aggiun-

getevi una tazza di consumato di pollo, e un nonnulla di pepe bianco; dopo mezz'ora di leggiera ebollizione aggiungetevi una tazza di besciamella e fate ridurre la *purée,* smovendola col mestolino, indi passate allo staccio, e riponetela nel bagno-maria. Al momento di servire unitevi un pizzico di zucchero.

In mancanza di salsa besciamella potrete supplire mischiando colle cipolle un cucchiaio di farina di semola e un po' di panna.

315. Purée rossa alla Robert.

Procedete come sopra, badando che le cipolle siano glassate di bel colore, ed in luogo di besciamella vi unirete della salsa spagnuola lavorata e un po' di biondo di vitello.

316. Purée di legumi alla giardiniera.

Tagliate il rosso di quattro carote, due rape, una cipolla, due porri, e due gambi di sedano, lavate, scolate e mettetele in una casseruola con burro depurato; quando avranno acquistato colore, bagnate con una tazza di consumato in cui avrete stemperato un po' di mollica di pane, poco zucchero, pepe e noce moscada. Cotta e ridotta a dovere, pestatela nel mortaio; indi mettetela in una casseruola contenente un bicchiere di salsa spagnuola lavorata e un po' d'essenza di pollame; fate bollire pochi minuti e passate la *purée* nel solito modo; al momento di servire aggiungetevi un pezzo di burro.

317. Purée di patate.

Tagliate a pezzi e cuocete con poca acqua e sale un chilogrammo di patate; scolatele e riponetele in una casseruola con burro, un pizzico di zucchero, e un bicchiere di panna; stemperate a fuoco e passate lentamente la *purée* incorporandovi altro burro fresco e un po' di sugo bianco di pollame.

318. Purée di piselli verdi.

Cuocete a grand'acqua (1), con sale e un po' di prezzemolo, un litro di piselli sgusciati di recente; scolateli, pestateli nel mortaio e riponete la *purée* in una casseruolina con burro e un bicchiere

(1) Tutti gli ortaggi a cui si vuol conservare un bel verde devono essere cotti a grand'acqua e a casseruola scoperta.

di besciamella od anche di buon sugo; aggiungete un pizzico di zucchero, tramenate, e quando bolle passatela ed ultimatela come di pratica.

319. Purée di piselli secchi.

Mettete in acqua tiepida i piselli e lasciateveli dalla sera alla mattina; scolateli e cuoceteli in brodo ristretto unendovi un mazzettino guernito, un pizzico di zucchero, pepe, noce moscada e un po' di mollica di pane; indi ritirate il mazzetto e pestate il rimanente; aggiungete un mezzo bicchiere di salsa spagnuola lavorata; rimettete a fuoco la *purée,* che poscia passerete allo staccio, ultimandola coll'addizione d'un po' di verde di spinacci.

320. Purée di lenti.

Operate precisamente come si disse pei piselli secchi.

321. Purée di fagiuoli freschi.

Cuocete un litro di fagiuoli in acqua salata; scolateli e pestateli nel mortaio unendovi un cucchiaio di salsa alemanna, o di besciamella, un po' di *glacé* di pollo, un ettogrammo di burro, un po' di pepe e di noce moscada, e un pizzico di zucchero; dopo un leggier sobboglio passate la *purée* allo staccio.

322. Purée d'acetosella *(Erba brusca).*

Prendete mezzo chilogrammo di foglie d'acetosella, qualche lattuga e un pizzico di cerfoglio, il tutto ben lavato e spremuto; passate al burro uno scalogno tritato con una fetta di giambone; gettatevi sopra le erbe, coprite la casseruola e fate cuocere; prima di ritirarla dal fuoco unitevi un bicchiere di salsa vellutata, oppure del buon consumato in cui avrete stemperato un po'di farina e burro; fate bollire di nuovo e passate la *purée* allo staccio.

323. Purée d'indivia.

Cuocete in acqua salata un chilogrammo d'indivia; spremetela, tritatela, fatela rosolare in una casseruola con burro e qualche fetta di giambone; bagnate con poco consumato, e quando si sarà asciugato aggiungetevi un bicchiere di besciamella o di vellutata. Passate allo staccio e all'ultimo istante unitevi un pezzetto di burro, un pizzico di zucchero e un po' di sugo condensato di pollo.

324. Purée di cavoli fiori *(Broccoli)*.

Questa *purée* può essere preparata alla besciamella o alla salsa spagnuola, procedendo come di pratica, sostituendo il biondo di vitello al consumato.

325. Purée di spinacci vellutata.

Cuocete in acqua e sale, a casseruola scoperta, un chilogrammo di foglie di spinacci; rinfrescatele, spremetele e passatele allo staccio; riponetele in una casseruola con un pezzo di burro e fate asciugare, lavorando continuamente; unitevi due bicchieri di vellutata o di besciamella, un po' di biondo di vitello, e da ultimo un pezzetto di burro.

326. Purée di carote alla Crecy.

Tagliate il rosso di otto o dieci carote che farete leggiermente arrossare con burro; aggiungetevi un bicchiere di consumato, e un nonnulla di noce moscada. Quando sono cotte e ben glassate pestatele nel mortaio e mettetele in una casseruola con un bicchiere di salsa besciamella e un po' di buon sugo; fate bollire e passate la *purée;* al momento di servire unitevi mezzo ettogrammo di burro fresco.

327. Purée di rape.

Fate arrossare con burro otto grosse rape in fette previamente imbianchite; aggiungete mezzo bicchiere di biondo di vitello, od anche buon sugo, un pizzico di zucchero e un po' di mollica di pane; lasciate sobbollire lentamente, digrassate, fate asciugare e pestatele nel mortaio; indi mettetele in una casseruola con un bicchiere di besciamella; passate allo staccio, e al momento di servire vi mescolerete un po' di sugo di pollo e di burro fresco.

328. Purée di sedano.

Tagliate a pezzi quattro grossi gambi di sedano che farete imbianchire in acqua bollente; scolateli e cuoceteli con un pezzo di burro e un bicchiere di consumato, aggiungendovi un po' di mollica di pane e poca noce moscada; quando siano ben cotti e glassati, pestate il tutto nel mortaio e riponete il battuto in una casseruola con un mezzo bicchiere di spagnuola lavorata e un po' di sugo di pollame; passate allo staccio ultimando coll'addizione d'un pizzico di zucchero.

CAPITOLO VI.

DELLE GUERNIZIONI, SALPICONI, INTINGOLI O RAGOUTS.

329. Creste ed arnioni di gallo per guernizioni.

Le creste debbono scegliersi rosse, doppie e con lunghe barbe. Dopo averle approntate con diligenza immergetele un istante nell'acqua bollente; soffregatele con un pannolino e un po' di sale per liberarle dalla pellicola. Spremetele leggermente per far uscire tutta la parte sanguigna, e gettatele in una catinella cangiando di tanto in tanto l'acqua che dovrà conservarsi sempre tiepida. — Scolate e cuocetele con brodo, burro e sugo di limone.

Per quelle che fossero destinate a guernire le asticciuole basterà un leggier bollore.

Quanto agli arnioni di gallo, diguazzateli in acqua fresca e gettateli assieme alle creste in bollitura, ritirandoli quasi subito, altrimenti si frantumerebbero.

Talvolta si aggiungono agli arnioni di gallo delle animelle di agnello che vengono ammannite nel modo stesso.

330. Fegati di pollo per guernizione.

Levate la parte amara del fegato, che lascierete intero, e immergetelo nell'acqua bollente, togliendolo subito per gettarlo in una casseruola con buon sugo di manzo o di pollo, un po' di vino bianco, pepe, sale e un mazzolino di timo e prezzemolo. Lasciate bollire a lento fuoco, e appena è cotto ritiratelo.

331. Funghi per guernizione.

I funghi destinati a quest'uso debbono essere di mezzana grandezza, bianchi e ben rotondi; nell'approntarli si deve lasciar loro una parte del gambo. Si ammanniscono con buon sugo, burro, sugo di limone, cuocendoli lentamente.

332. Tartufi per guernizione.

Foggiate ad oliva, oppure tagliate a scalopini, a ruotelle, ecc., quattro o cinque grossi tartufi (1), e fate sobbollire per cinque minuti in buon consumato; aggiungetevi due bicchieri di salsa suprema od altra a piacimento, e dopo un leggiero sobboglio servite nel modo solito.

333. Tartufi al vino Champagne per guernizione.

Fate cuocere i tartufi nel vino Champagne e procedete come sopra.

334. Marroni per guernizione.

Scegliete dei bei marroni che pelerete e farete saltare al burro e cuocerete in ristretto in una tortiera con buon consumato, in modo che riescano ad un tempo cotti e glassati. Disponeteli all'ingiro d'un *relevé*.

335. Lattughe per guernizione.

Le lattughe semplici o ripiene si servono per guernitura alternate con una carota glassata od anche sole (2).

---

(1) Scegliete quelli piuttosto rotondi, pesanti e di pelle fina; badate che non siano mollicci, che resistano ad una discreta pressione e che siano molto profumati; se avessero un odore come di formaggio, respingeteli. La prima cura che richiedono i tartufi neri è d'essere puliti con uno spazzolino. Essi s'impiegano per *relevé*, quasi sempre intieri, torniti e talvolta nel loro stato naturale, nel qual caso si fanno cuocere alla *mirepoix*, quelli torniti possono semplicemente farsi cuocere nel vino bianco e sugo.

I tartufi bianchi si lavano e non si torniscono, nè si fanno cuocere, bastando che siano riscaldati e mascherati colla salsa che deve accompagnarli.

(2) Per la preparazione tanto in questo come d'altri ortaggi vedi art. *Legumi*.

336. Cipolle glassate per guernizione.

Mettete una dozzina di cipolle di media grossezza in una tortiera spalmata di burro; unitevi un bicchiere di consumato e un altro di biondo di vitello, un pezzo di burro e un po' di zucchero, fatelo cuocere a fuoco dolce per circa un'ora, indi rivoltatele e lasciatele glassare lentamente.

337. Carciofi alla veneta per guernizione.

Imbianchite in acqua bollente salata quattro carciofi (1); indi acconciateli tagliando in otto parti ogni carciofo, metteteli in una casseruolina contenente brodo e un po' di sugo di limone. Fate sobbollire lentamente fino a cottura; scolateli e saltateli nella salsa veneta (N. 241).

Potrete prepararli anche con altre salse, quali di pomidoro, olandese, ecc.

338. Ortaggi primaverili per guernizione.

Mondate, lavate e foggiate a piacimento quella quantità e varietà di ortaggi che la stagione vi offre. Imbianchite e cuoceteli come di pratica con consumato e burro. Prima di servire fateli glassare ed acconciateli per guernizione.

339. Macedonia alla besciamella per guernizione.

Apparecchiate, come al solito, delle carote e delle rape foggiate a colonnetta, delle punte d'asparagi (2), e mettetele in una casseruola con una tazza di salsa besciamella, un po' di sugo di pollame, burro, noce moscada, e un pizzico di zucchero. Dopo un leggier bollore ritirate la casseruola dal fuoco, e disponete la guernizione con garbo.

340. Sauer-kraut.

Tagliate due cavoli a listerelle sottilissime; lavateli, e metteteli in una casseruola con sale, dando loro mezza cottura. In un'altra casseruola fate soffriggere una cipollina con un pezzetto di burro, bagnate con un mezzo bicchiere d'aceto, unitevi i cavoli scolati e spremuti e finite di cuocerli aggiungendovi un po' di sugo, pepe

---

(1) I carciofi devono essere teneri e non filamentosi; per esperimentarli spezzate il gambo, e se il taglio è netto avrete la miglior prova che non sono filamentosi.

Mondateli prima della peluria e liberateli dalle prime foglie, tagliando la cima anche delle altre; indi tornite il girello tenendo fermo il coltello e girando il carciofo.

(2) Questa miscela di colori è sufficiente per una guernizione; ma a seconda della stagione si potrà variare impiegando piselli, fagiuoletti, fave, citriuoli, od anche carciofi tagliati a dadi dopo cotti.

grosso, un battuto d'un ettogrammo di lardo fino, qualche fettolina di prosciutto che leverete di poi, e uno spicchio d'aglio. Ultimateli con qualche cucchiaio di spagnuola ben ridotta.

341. Citriuoli a scalopini.

Prendete quattro citriuoli; pelateli, tagliateli in quattro per il lungo, toglietevi la parte aderente ai granelli. Foggiateli con uno stampo di latta rotondo; imbianchiteli in acqua salata, e dopo alcuni minuti scolateli per servirli all'evenienza con salsa pomidoro, besciamella, ecc.

Sedano veronese.

342. Sedano per guernizione (1).

Foggiate a piacimento quattro grossi gambi di sedano imbianchiti in acqua e sale; rinfrescateli e fateli cuocere con consumato

(1) Il sedano veronese è il migliore.

e poco burro; aggiungete un pizzico di zucchero e ponete attenzione che il sedano riesca glassato e cotto contemporaneamente; unitevi del sugo di pollo, e dopo un leggier bollore disponete la guernitura a guisa di cespuglio. Quando vogliate servire il sedano per *entrée*, non avrete che a condirlo colla necessaria salsa.

343. Crostoni per decorazione.

Tagliate delle fette sottili di pane di pasta dura, e foggiateli a cuori, a mandorle, a piccoli rettangoli, infine come vi aggrada. Metteteli in una tortiera con poco olio e fateli arrossare, più o meno, a piacimento. Asciugateli su un tovagliolo, e quando volete servirvene per decorazione, fate riscaldare il piatto e disponete all'ingiro i crostoni, che bagnerete al disotto con albume d'uovo sbattuto con un po' di farina.

344. Crostoni per guernizione.

Foggiate a piacimento come sopra delle sottili fette di pane soffice; friggetele d'un bel colore con burro chiarificato, e al momento di usarne le cospargerete di sugo condensato mediante un pennello.

SALPICONI PER GUERNIZIONE

I salpiconi sono un composto d'ogni sorta di carne e di diversi ortaggi, il tutto cotto a parte, tagliato a piccoli dadolini ed impiegato in eguale proporzione. Servono per ripieno di pasticcini, *timballes*, *croquettes*, ecc.

345. Salpicone all'italiana.

Prendete delle animelle di vitello, funghi, giambone cotto, quest'ultimo in minor quantità, e mescolate il tutto con salsa alla finanziera (N. 253) (1).

346. Salpicone palermitano.

Condite con salsa napoletana calda una miscela di maccheroni tagliati a pezzetti, filetti di pernice, creste, girelli di carciofo, giambone a dadolini e piccoli arnioni di pollo.

---

(1) Le salse destinate a condire i salpiconi vogliono essere piuttosto consistenti.

347. Salpicone alla parigina.

Incorporate con una *purée* di selvaggina, de' funghi il più possibilmente bianchi, tagliati a dadolini.

348. Salpicone reale.

Mescolate assieme in parti eguali fegato grasso, polpa di pollame, funghi ed animelle d'agnello. Qualche minuto prima di servire unitevi la quantità necessaria di besciamella bollente e un po' di burro di gamberi.

349. Salpicone alla perigueux.

Mescolate con una *purée* di tartufi neri stemperata con salsa spagnuola ridotta, de' tartufi neri cotti e tagliati a dadolini.

350. Salpicone alla finanziera.

Aggiungete alla salsa alla finanziera (N. 253), dei tartufi neri, polpa di pollo, lingua scarlatta e funghi.

351. Salpicone Tolosa.

Unite alla salsa vellutata ben calda, fegatini di pollo, fegato d'oca, funghi, creste tagliate similmente a dadolini e piccoli arnioni interi.

352. Salpicone tartaruga.

Condite con salsa tartaruga (N. 261) ben calda, de'dadolini di palato di bue, tartufi, code di gamberi, piccole *quenelles* fatte al cornetto, e citriuoli verdi in minima dose.

353. Salpicone alla cacciatora.

Mescolate con una salsa salmis (N. 257), de'filetti di selvaggina tagliati a dadolini.

354. Salpicone d'ostriche.

Imbianchite un istante le ostriche, scolatele e approntatele come di pratica. Se troppo grosse, tagliatele; conditele con salsa vellutata ridotta, qualche cucchiaio della loro cottura e un po' di sugo di limone.

355. Salpicone di granchiolini di gamberi d'acqua dolce e di mare.

Tanto gli uni ché gli altri si apparecchiano nell'istesso modo. Cotti e tagliati a dadi, si uniscono con salsa vellutata o besciamella, a cui si aggiunge un po' di burro di gamberi.

356. Salpicone Monglas.

Condite con salsa spagnuola vellutata ridotta de' filetti di pollo, funghi e tartufi tagliati a foggia di *julienne*.

357. Salpicone Valenciennes.

Si prepara con funghi, girelli di carciofo, bianco di pollo, carote, code di gamberi, e una piccola parte di riso imbianchito in brodo di pollo, condito con salsa vellutata a cui si aggiunge del burro di Caienna (N. 214).

INTINGOLI O RAGOUTS

358. Intingolo di funghi.

Apparecchiate, conforme all'istruzione al N. 331, 4 ettogrammi di funghi e versateli col loro fondo o cottura nella salsa principesca (N. 247), o di pomidoro (N. 272); fate ridurre a dovere e servite.

359. Intingolo di spugnuole alla salsa ravigote primaverile.

360. Intingolo alla salsa olándese.

361. Intingolo alla salsa veneta.

Lavate in parecchie acque 4 ettogrammi di spugnuole; fatele sudare con un po' d'acqua, burro, sale e sugo di limone. Dopo cinque minuti d'ebollizione fate ridurre la cozione e mescolatevi la salsa *ravigote* (N. 244) quasi bollente. Prima che bolla servite.

Tanto le spugnuole come i funghi si ammanniscono parimenti colle salse venete e olandese, indicate ai N. 236 e 241.

362. Intingolo di citriuoli.

Disponete i citriuoli giusta l'indicazione al N. 341 e metteteli in una casseruola contenente due bicchieri di salsa spagnuola ridotta od anche vellutata; fate ridurre e da ultimo aggiungete un pezzetto di burro e un po' di buon sugo condensato.

363. Intingolo d'olive.

Prendete delle olive novelle e ben verdi; estraete il nocciolo col tornire, mediante il coltello, l'oliva in modo che si presenti sotto la forma primitiva; al momento di servire imbianchitele; intanto in un'altra casseruola versate un bicchiere o due di spagnuola ridotta; fate bollire, unitevi le olive, un pezzo di burro e un po' di sugo di limone.

364. Intingolo di lingua scarlatta.

Prendete la metà della grossa estremità d'una lingua di bue scarlatta, dividetela in due per la sua lunghezza e tagliatela a fette sottili, foggiandola a scalopini; fatela sobbollire un istante in una tortiera con buon consumato; al momento di servire avrete in ebollizione una *purée* alla *Soubise* (N. 313) piuttosto diluita; gettatevi entro i scalopini e dopo un leggier sobboglio disponetene, guernendolo anche con funghi, piselli, punte d'asparagi, carote novelle od altri ortaggi.

Invece della lingua di bue scarlatta potrete impiegare la lingua di vitello o di montone cotta a vapore.

365. Intingolo alla Chipolata.

Mettete in una casseruola una riduzione di due bicchieri di spagnuola, due bicchieri di Madera, aggiungete funghi, carote e rape glassate e tornite a foggia di grosse olive, delle cipolline cotte in bianco, dei marroni preparati come al N. 334, della salsiccia in pezzi cotta in brodo, tartufi tagliati a pezzi e un poco di pepe grosso; fate bollire un istante e servite.

366. Intingolo di quenelles di pollo alle punte d'asparagi.

Imbianchite e scolate un mazzo d'asparagi; tagliate il verde a pezzetti che farete saltare nella salsa suprema, con un pizzico

di zucchero in polvere e poca noce moscada. All'ultimo istante aggiungetevi le *quenelles* e servite come di pratica.

Sostituendo piselli, cornetti od altro agli asparagi, e facendo delle *quenelles* di fagiano, di beccaccie, e variando l'impiego delle salse, la perizia del cuciniere saprà ammannire molteplici manicaretti non meno gustosi che squisiti.

367. Intingoli di quenelles di pollo al burro di gamberi.

Aggiungete alla farcia di pollo (N. 296) del burro di gamberi (N. 215) e fate delle *quenelles;* gettatele un momento nel brodo, indi mettetele nella salsa suprema (N. 240), contenente code di gamberi e piccoli funghi; dopo un leggier sobboglio, versate la metà dell'intingolo sull'*entrée* e servite il resto nella salsiera.

368. Intingolo di selvaggina ai tartufi.

Cuocete allo spiedo sei ortolani, od altri piccoli capi di selvaggina; levate i filetti e acconciateli con cura sul piatto d'*entrée* cospargendoli d'un tritume di tartufi saltati nella salsa suprema, e servite.

369. Intingolo di creste e d'arnioni alla Tolosa.

Fate bollire una tazza di salsa alemanna, nella quale metterete quattro cucchiai di piccoli funghi colla loro cottura, un poco di burro e di sugo condensato di pollo e una dozzina di creste. Quando la salsa è ridotta a dovere, gettatevi assieme degli arnioni di gallo; fate bollire un minuto e servite.

Si ponno egualmente fare intingoli con piselli, punte d'asparagi, impiegando anche soltanto le creste, funghi, ecc.

370. Intingolo alla finanziera.

Foggiate un ettogrammo di tartufi e fateli sudare dieci minuti nel vino Madera, indi unitevi la salsa alla finanziera (N. 253). Alcuni minuti prima di servire esponete a fuoco unendovi una dozzina di piccoli funghi, altrettante creste (che avrete fatto dapprima bollire in un po' di Madera) e alcuni arnioni di gallo. Dopo un leggier sobboglio, aggiungete un po' di burro fresco, alcune piccole *quenelles* di pollame, e dei scalopini di fegato grasso e di

animelle d'agnello. Ponete la metà di quest'intingolo sul piatto da servire. Disponetevi all'ingiro delle creste bianche e degli arnioni di gallo, e mettete il rimanente in una salsiera.

371. Intingolo di tartaruga.

Preparate un intingolo come sopra, condito con salsa alla tartaruga (N. 261); aggiungetevi delle piccole *quenelles,* in una parte del cui composto avrete unito del prezzemolo trito e imbianchito e nell'altra dei tartufi tritati. Quanto al modo di servizio operate come per l'intingolo alla finanziera disponendo all'ingiro del piatto, assieme alle creste o agli arnioni, de' citriuolini foggiati ad oliva. Alcuni aggiungono anche dei tuorli d'uova sode, ma questa guernizione convien meglio ai grandi piatti.

372. Intingolo di fegato grasso ai funghi o alle spagnuole.

Diguazzate e imbianchite un fegato grasso di Strasburgo, fatelo cuocere in una *mirepoix* (N. 196) con un bicchiere di vino Madera; quando è freddo disponetelo a scalopini, che metterete in una tortiera; versatevi sopra il fondo della *mirepoix* digrassata e passata allo staccio. Prima di servire fate riscaldare unendovi funghi e salsa spagnuola ben ridotta.

L'intingolo di fegato grasso alle spugnuole si ammannisce similmente.

373. Intingolo alla Chambord.

Versate in una tortiera due bicchieri del fondo della cozione della vivanda che destinate servire alla Chambord, due bicchieri di salsa spagnuola, mezzo bicchiere di vino Bordeaux, circa una dozzina di funghi e delle fette piuttosto grosse di tartufi neri; fate bollire, e quando sono cotti aggiungete una dozzina od anche più di *quenelles,* che avrete apparecchiato colla farcia (N. 296) e foggiate come prugne, un'animella, cotta abragiata tagliata a pezzetti, alcune creste di gallo, sale, pepe e noce moscada. — Per guernitura poi disporrete all'ingiro del piatto, una mezza dozzina di tartufi cotti, alcuni piccoli citriuoli e funghi all'aceto, delle grosse *quenelles* decorate con tartufi o citriuoli od anche lingua e prezzemolo, una dozzina d'animelle d'agnello lardellate con filetti di lardo e di tartufi cotti a vapore in sugo condensato.

Questo sontuoso manicaretto serve di guernitura ai grossi pezzi, *relèves,* come oche, fagiani, tacchino, bue, ecc.

374. Altro di magro.

Procedete come sopra impiegando salsa e sugo magro, *quenelles* di pesce, code di gamberi e gamberi intieri per guernizione, grosse *quenelles* e filetti di pesce decorati con tartufi e citriuoli verdi all'aceto. Questo manicaretto è indicato per grossi pesci.

375. Intingolo alla Godard.

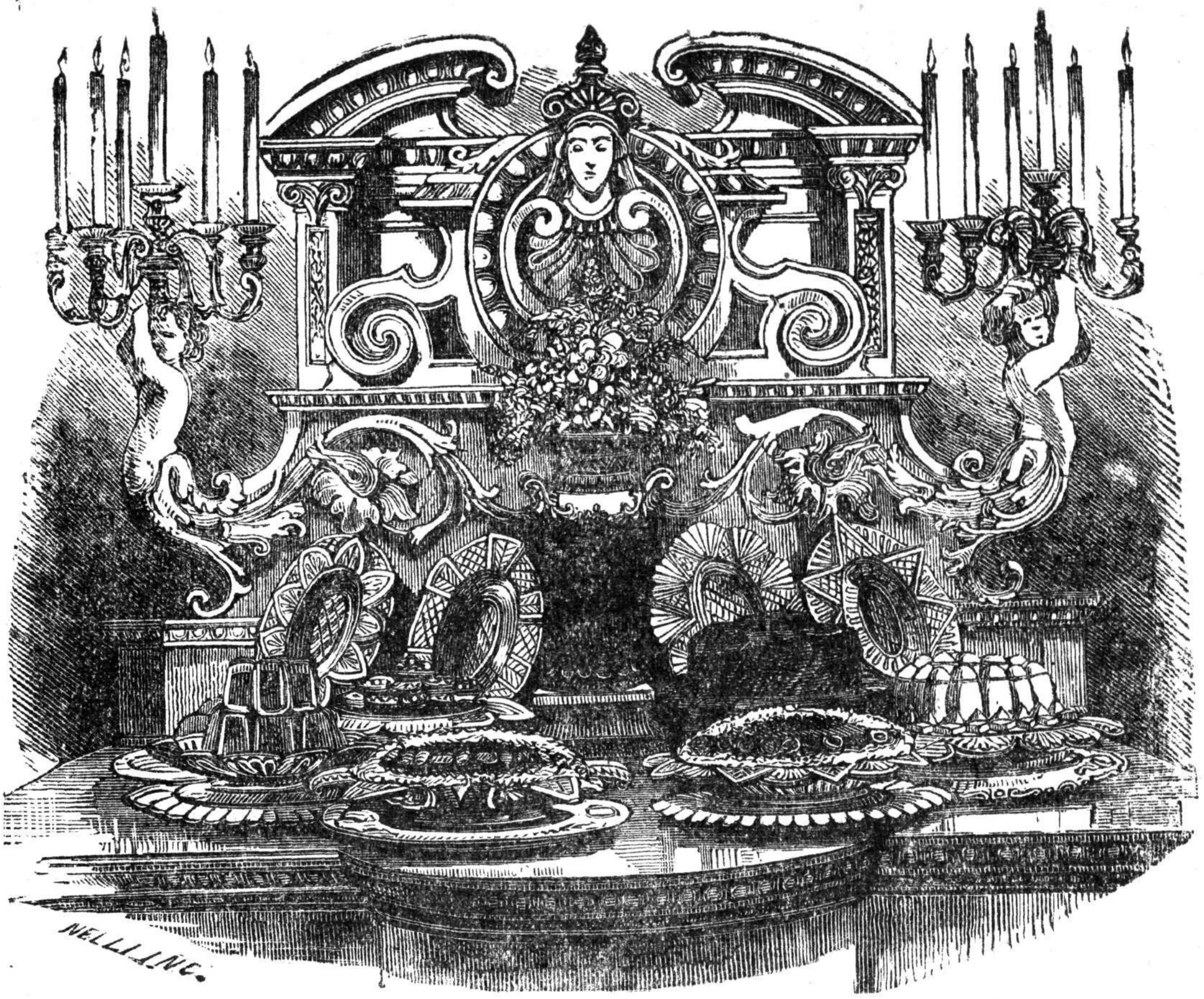
Ammannite un intingolo alla finanziera (N. 370), e per guernitura del rilievo attenetevi alle indicazioni offerte per quello alla Chambord (N. 373), coll'aggiunta di due animelle lardellate e cotte come si disse, e due altre alla *Villeroy* fritte al momento. Servite caldo.

376. Intingolo di animelle di carpione alle spugnuole.

Pulite una dozzina di animelle di carpione e diguazzatele per una mezz'ora in acqua fresca; fatele cuocere con burro, sale, sugo di limone ed acqua bollente in quantità sufficiente da coprirli; dopo qualche minuto d'ebollizione ritirateli dal fuoco e prima di servire scolateli e disponeteli sul piatto, versandovi sopra un intingolo di spugnuole.

377. Intingoli alla marinara.

Cuocete con burro i filetti di un'anguilla foggiati a scalopini; fate lo stesso coi filetti d'una sogliola *(sfoglia);* indi fate bollire la salsa genovese indicata al N. 266, aggiungendo una manata di funghi. Scolate l'anguilla e i filetti della sogliola e disponeteli sul piatto. Aggiungete de' gruppi di cipolline glassate e cospargete il tutto di salsa; arricchite con crostini e gamberi acconciati e glassati; servite la rimanente salsa nella salsiera.



CAPITOLO VII.

DEGLI HORS-D'ŒUVRES.

(PIATTINI IN TAVOLA).

Entrano in questa categoria que' piatti che non sono indispensabili per completare un servizio e che non sarebbero sufficienti per costituire un pasto sostanziale. Originariamente si collocavano all'infuori della linea delle vivande principali, d'onde la loro denominazione. Oggidì la serie degli *hors-d'œuvres* si è di tanto arricchita, che a rigor di termine il nome di *antipasto*, che si ebbero, più non regge.

Uniformandoci all'uso, noi dividiamo gli *hors-d'œuvres* in freddi e caldi. I primi si dispongono su piattini o navicelle, e si posano sulla tavola, a meno che non siano presentati ai convitati prima di sedere a tavola, come si pratica nel servizio alla russa. I secondi, cioè gli *hors-d'œuvres* caldi sono generalmente serviti dopo la minestra e talora contemporaneamente a questa. Essi per altro vogliono

essere leggiermente costituiti, e non devono essere accompagnati da salsa o guernitura, altrimenti diverrebbero *entrées*. Si servono su piatti a foggie diverse, sul tovagliuolo od anche sopra zoccoli, e s'impiegano altresì per guerniture di piatti di rilievo.

HORS-D'ŒUVRES FREDDI

378. Salumi.

Il prosciutto, la mortadella, la lingua, la spalla ed in genere tutte le differenti qualità di salumi costituiscono l'antipasto più comune. Tagliati a fette sottili e guerniti di foglie di prezzemolo, burro, ecc., il buongusto del cuoco saprà farne spiccare la varietà, potendo facilmente disporlo a disegni, quali stemmi gentilizi, croci di Malta, corone, ecc.

379. Burro fresco.

Foggiate con uno stampo, o colla sciringa, od anche raschiando col coltello il burro, che disporrete su un piattino, evitando di impiegare la superficie del burro stesso che è sempre più o meno alterata.

380. Sardine e tonno all'olio.

Ritirate le sardine dalla scatola, asciugatele con un pannolino, tagliatene le estremità e acconciatele bagnandole d'olio d'olivo fino, e accompagnandole con altro piattino di burro fresco.

Il tonno si serve come le sardine.

381. Aringhe affumicate e salate (1).

Diliscate e levate la testa e la pelle alle aringhe affumicate; ponetele sulla graticola un istante, indi disponetele sul tondo cospargendole d'olio.

---

(1) Le *aringhe* che a milioni si pescano nei mari del nord, e vengono importate sui nostri mercati, si conservano mediante il *disseccamento* e la *salagione,* giacchè *l'affumicamento,* che si preferisce sulle coste di Francia, non è che un modo particolare di disseccarle.

La salagione delle aringhe risale al secolo XV e il metodo per ben praticarla fu inventato, per quanto narrano gli storici, da un pescatore olandese, Guglielmo Benkals secondo alcuni, Guglielmo Deukelzoon secondo altri, morto a Biervliet, nella Fiandra orientale, nel 1447. L'Olanda che deve a questo pescatore la precipua fonte della sua ricchezza e quindi di quella potenza con cui potè scrollare più tardi il giogo della tirannide spagnuola, ha onorato giustamente la sua memoria coll'innalzargli una tomba oggi pure tenuta in grande venerazione, e sulla quale lo stesso Carlo V volle mangiare un'aringa allorché nel 1556 passò per Biervliet con sua sorella la regina d'Ungheria.

Le aringhe provenienti dall'Olanda sono anche oggidì le migliori; tuttavia, qualunque sia il modo di preparazione, soggiacciono ad alterazioni per le quali riescono insalubri e nocive.

Le aringhe salate le farete imbianchire in acqua bollente; asciugatele, e quando sono fredde marinatele nell'olio e servitele come le acciughe.

382. Acciughe salate (1).

Diguazzatele nell'acqua, asciugatele e togliete loro la spina principale; acconciate i filetti cospargendoli d'olio e guernendoli con capperi e prezzemolo trito.

383. Canapé d'alice.

Tagliate delle fette di mollica di pane alle quali darete quella forma che meglio v'aggrada; friggetele al burro da ambo le parti e riuniteli in modo da coprire interamente il piatto su cui intendete servirli. Spalmate la superficie di burro d'acciughe; indi coi filetti d'acciuga trattate dei disegni, quali fiori, cifre, corone, ecc. Seminate sul fondo e negli intervalli del rosso e del bianco d'uova cotte, del prezzemolo o cerfoglio; il tutto tritato minutamente e in modo da farne spiccare i differenti colori. I citriuolini o le radici a foggia di ruotelle od a filetti servono pure ad arricchire la decorazione.

L'abilità del cuoco saprà variare il modo di servirli collocando, per esempio, i crostoni foggiati a cuore appoggiati l'uno all'altro in modo da farne un rialzo ed ornando il centro con fiori, ecc.

Questi *canapé,* chiamati anche *mescolanze alla francese,* si fanno similmente con salmone, prosciutto, ecc.

384. Salmone affumicato.

Oltre all'impiegarlo come si disse più sopra lo si serve pure tagliato a fette, passato un istante alla graticola e cosparso leggermente d'olio.

---

(1) Le alici o acciughe, quali ci arrivano in barili dalla Sicilia, dalla Francia, dalla Spagna e da Gibilterra, sono molto ricercate per la loro antica celebrità di potente stimolante l'appetito. — Si pigliano facilmente, come le aringhe, coll'accendere di notte alla poppa del battello un piccolo fanale intorno a cui le acciughe, abbagliate, si gettano di per sè stesse nelle reti che loro sono tese durante la stagione in cui abbandonano l'alto mare per portarsi a miriadi verso le rive a deporvi le innumerevoli loro uova.

La conservazione di questi pesci si ottiene mediante la salagione, prima però si tolgono i visceri e la testa, essendo queste parti di sapore nauseante.

Anche gli antichi conoscevano la preparazione di questo pesce, poichè è noto che colle acciughe sciolte e liquefatte nella loro salamoia si faceva il *garum,* salsa tanto stimata dai romani e dai greci.

385. Caviale *(Kaviar)* (1).

Prendete del caviale e servitelo su un piatto concavo cospargendolo d'olio fino, e accompagnandolo con limone tagliato a quarti.

386. Ortaggi e frutta.

Approntate, mondate e pulite de' ravanelli, peperoni, sedani, carciofi, citriuoli, insalate verdi o di legumi, che si mangiano gli uni con olio e sale, le altre con olio, aceto e sale. — I legumi marinati all'aceto, quali funghi, olive, citriuoli, cipolline, ecc., non si tratta che di porli in piccoli vassoi con un po' della loro marinatura. Le olive, essendo conservate in acqua salata, le laverete prima in acqua fresca, poi le porrete in una piccola compostiera coperte d'acqua affinchè non si anneriscano. — I cardi teneri, tagliati a filetti ed immersi prima in acqua fredda con un po' di limone, si servono con olio e burro d'acciuga liquefatto che si tien caldo su uno scalda-vivande. — I fichi verdi e i poponi si servono parimenti per *hors-d'œuvres*. I secondi si dividono in fette lasciando però unite le estremità affinchè il popone si presenti intero. Alcuni lo accompagnano con zucchero; altri preferiscono mangiarlo col prosciutto od altro salume.

387. Olive ripiene e fredde.

Preparate le olive, come si disse al N. 363, e riempitele con un composto di burro d'acciughe e tartufi triti.

388. Gamberi granchiolini.

Fate cuocere de' gamberi e de' granchiolini e disponete le code all'ingiro del piatto, guernendo il centro con una piccola *ravigote* o magnonnese.

---

(1) Commestibile che preparasi colle uova di grossi pesci, e generalmente dello storione. La maggior parte del caviale viene preparato presso le foci del Volga, del Danubio, del Dnieper e del Don, e in Russia gli si dà il nome di *ikra*. Gli storioni arrivano in gran numero a quei fiumi nel mese di marzo, che è la stagione del fregolo, e quivi se ne fa la pesca con reti e con fiocine. Si vuole che le ovaie dei più grossi di questi pesci contengano sino a tre milioni d'uova; il caviale si prepara col togliere ogni membrana da cui è avvolta la massa delle uova, le quali si lavano poi nell'aceto e si fanno asciugare stendendole sopra tavole all'aria aperta. Indi si salano facendo penetrare il sale per mezzo di fregagioni, s'insaccano e si spremono onde togliere il liquido, e finalmente si stivano in barili per metterle in commercio. Sebbene l'esportazione sia grande, pure è nulla in confronto dell'immenso consumo che se ne fa in Russia, a cagione delle tre stagioni di digiuno che si contano durante l'anno. Sui mercati di Pietroburgo sono oggetto di sorpresa pei forestieri le voluminose masse di caviale, che a primo aspetto si prenderebbero per mucchi di neve cosparsi di polvere; il migliore che esista in commercio è quello che proviene da Amburgo e che vendesi a miglior prezzo del caviale di Astrakan.

Il caviale di buona qualità è asciutto e di color bruno.

Sulle coste del Mediterraneo preparasi una consimile sostansa, detta *botarga*, colle uova di una specie di muggine.

389. Insalata di pesce.

Tagliate a pezzetti od a scalopini dei pesci di carne soda, quali pesce persico, storione, trota, ecc., e cospargeteli d'olio e aceto. — Le piccole trote servitele a pezzi od anche intiere, con un po' di gelatina o di *ravigote.*

390. Ostriche.

L'uso più comune è di mangiarle crude con pepe e sugo di limone. Badate di aprirle solo al momento di servirle, perocchè altrimenti perderebbero la loro freschezza (1).

391. Tartoline all'inglese *(Sandwichs).*

Tagliate delle fette sottili di mollica di pane che stratificherete di burro, salsa senape e sale; collocate sopra la metà di esse delle fettoline, il più possibilmente sottili, di lingua o di prosciutto, salmone affumicato o di carne di pollo o di vitello; coprite colle altre fettoline di pane dando loro una forma oblunga o quadrata e disponetele su un tovagliuolo in corona od a cespuglio.

392. Tartoline di gamberi di acqua dolce o di mare

(Tartelettes d'écrevisses et homards).

Foderate di pasta fina dodici stampini detti *tartelettes;* riempiteli di grano o di farina per cuocerli a secco, vuotateli e lasciate raffreddare. Al momento di servire riempite le tartoline con un cucchiaio di salsa magnonnese (N. 275), a cui avrete unito dei citriuoli a dadolini, capperi intieri e serpentaria trita; collocatevi sopra quattro code di gamberi e ricopritele con un cucchiaio di gelatina grassa e liquida. Ciò fatto, decorate le tartoline all'ingiro con un cordone di gelatina tritata e spinta al cornetto. Le code dei gamberi di mare si tagliano pure a fettoline od a dadi e si collocano sulle tartoline con un po' di magnonnese. Si ponno guernire anche con capperi, citriuoli, barbabietole ed uova cotte.

Servite su un tovagliolo.

---

(1) Le ostriche pescate dall'acqua del mare e messe nella dolce, in pochi giorni gonfiano e muoiono. Esse bene spesso ammalano nella stagione estiva; nel qual caso sono molliccie, danno un'acqua lattiginosa, insipida, invece di darla limpida e salata. È adunque prudente l'astenersi dal mangiarne da maggio fino a settembre. Le ostriche si alterano prontamente, e se si mangiano così alterate si hanno tutti i sintomi di malattie prodotte dalla indigestione di sostanze animali putrefatte. Oggidì le ostriche più stimate sono quelle d'Inghilterra e d'Olanda ma non sono certamente inferiori a queste le ostriche del Mediterraneo e dell'Adriatico, per quanto qualche naturalista straniero le abbia screditate.

393. Panetti alla magnonnese
(Petits pains à la magnonnaise).

Approntate una dozzina di piccoli panetti, giusta l'indicazione al N. 97; cuoceteli a forno dolce, tagliate sulla superficie un piccolo coperchio, svuotateli e riempiteli al momento con una miscela di citriuoli, uova dure, pesce, carote, rape, fagiuoletti tagliati a dadolini od a colonnette, cotti, marinati e conditi con salsa magnonnese. Rimettete il coperchio e serviteli.

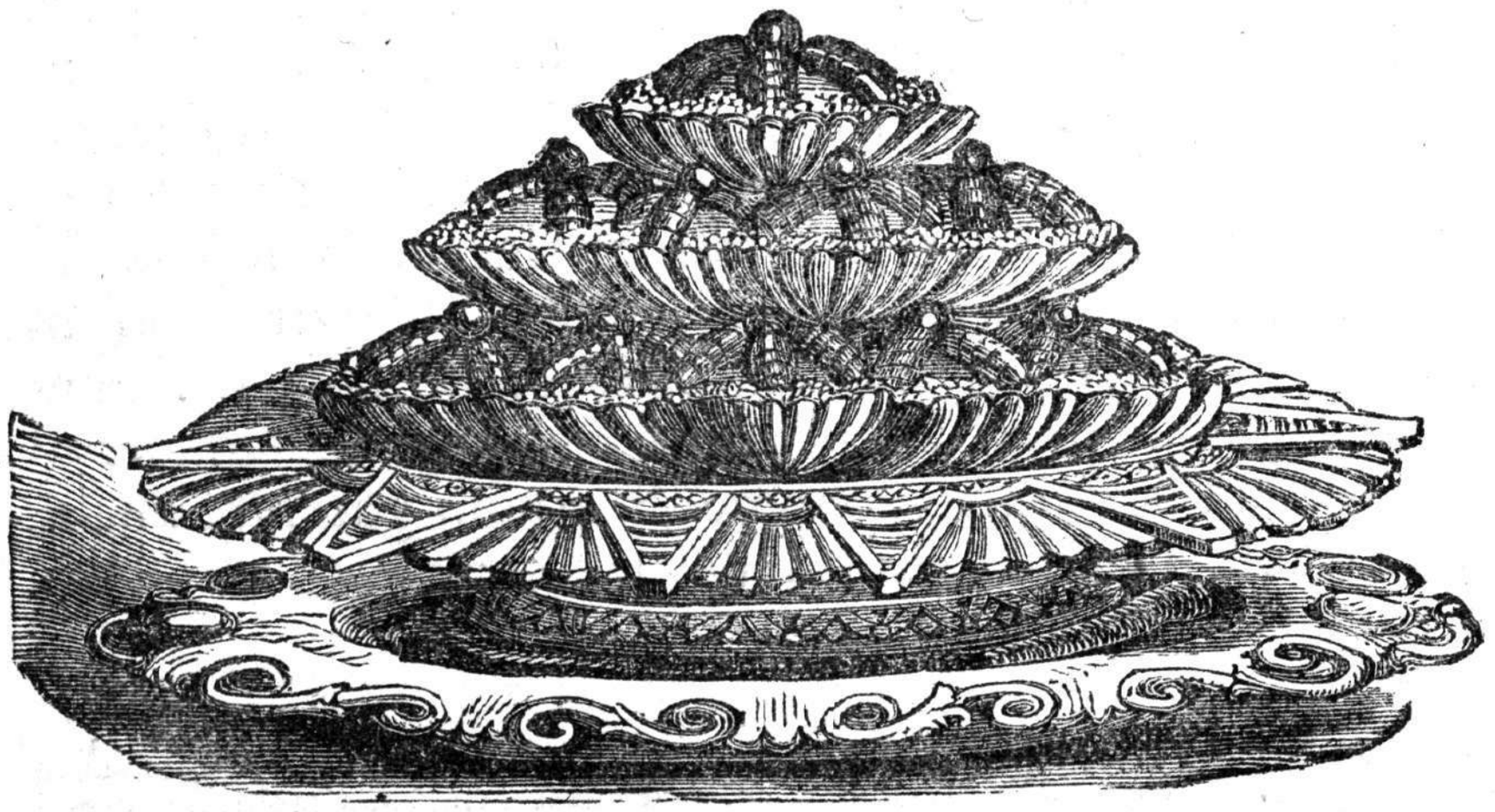
394. Altri alla francese.

Approntate una dozzina di panetti di semola al burro, di forma ovale; tagliate sulla superficie di ciascun d'essi un piccolo coperchio; estraetene la mollica, che rimpiazzerete con dei pezzetti di fegato di Strasburgo in terrina, conditi con salsa *chaufroix*; rimettete il coperchio e servite i panetti sul tovagliuolo.

Questi panetti si ponno riempire di qualsiasi ingrediente sì di magro che di grasso condito con salsa magnonnese.

395. Crostatine di gamberi alla magnonnese
(Petites croustades d'écrevisses à la magnonnaise).

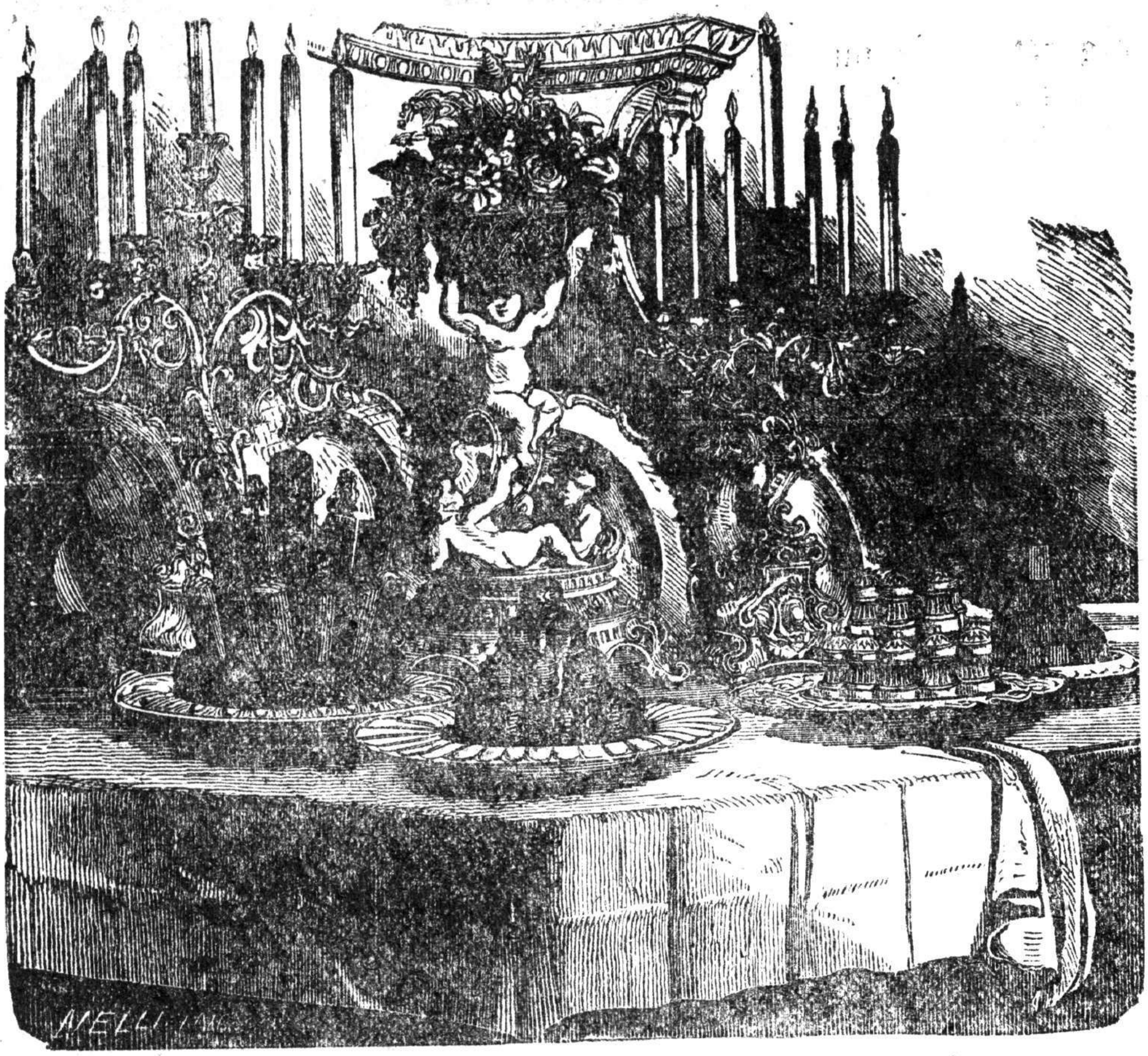
Approntate delle crostatine intonacando di pasta *brisée* o di ritagli di sfogliata degli stampini simili al disegno che presentiamo e che avrete dapprima unti di burro di gamberi.



Riempiteli di fagiuoli o di farina e cuoceteli a forno temperato. Nel frattempo tagliate a pezzi e preparate cotti e glassati, in egual proporzione, broccoli, carote, carciofi, fagiuoletti verdi, a cui

aggiungerete delle punte d'asparagi e de' piselletti cotti a grande acqua, delle acciughe a filetti, funghi e citriuolini all'aceto similmente tagliati; incorporate il tutto con qualche cucchiaio di magnonnese ben ultimata, a cui da ultimo avrete unito delle code di gamberi. Riempite le crostatine col composto. — Collocate al disopra d'ogni crostatina delle code di gamberi cotti e ben marinati; indi mediante, il *cornetto,* decoratele di gelatina trita ed ultimatele collo spalmarle leggiermente di burro di gamberi affinchè si presentino d'un bel color rosso.

E' questo un *hors-dœuvre* che certamente non può convenire che a pranzi signorili; tuttavia, fedeli al nostro programma che nel saper fare consiste la vera economia, facciamo osservare che limitando la varietà degli ingredienti e il quantitativo de' gamberi, il dispendio non sarà certamente molto grave.



DEGLI HORS-D'ŒUVRES CALDI — FRITTURE

Le fritture sono una specialità della cucina italiana. In generale le carni, i pesci, gli ortaggi, ecc., destinati per frittura devono essere previamente marinati. Le fritture vogliono essere esposte a fuoco ardente e servite tosto che mandano un fumo vaporoso. Qualunque sia la specie delle sostanze da friggere, vanno gettate nella padella quando il condimento è giunto al conveniente grado di perfezione.

Il grasso della pentola è, senza dubbio, il miglior condimento per friggere, conservando esso più lungamente l'abbrustolato intorno alla frittura, congiunto ad una maggiore morbidezza. Il grasso di manzo adoperato da solo riesce troppo denso e di un sapore poco gradevole (1).

---

(1) **Grasso per friggere.**

Raccogliete in una casseruola le digrassature dei brodi e dei fondi di cucina; fateli sciogliere con una foglia di salvia, poco sedano e qualche cipolla tagliuzzata; quando questa avrà preso un bel colore, passate allo staccio il grasso e riponetelo in un recipiente per usarne al bisogno

Il burro, quando sia di ottima qualità e chiarificato, è stimato a motivo del bel colore e del sapore delicato che comunica alla frittura (1).

L'uso dell'olio è ottimo per i pesci, ma è necessario che sia fresco e di prima qualità. L'esperienza per altro ha dimostrato che non si deve impiegare l'olio d'oliva, anche se buonissimo, che per leggiere fritture le quali non esigono un forte calore, giacchè l'ebollizione prolungata dell'olio, oltrechè sviluppa un odore di bruciaticcio, comunica alla frittura, invece d'una tinta chiara e brillante, un colore cupo.

396. Fritto-misto *(Fritture à l'italienne)*.

Prendete della cervella e de' schienali di vitello o d'agnello, oppure fegato e coratella od anche animelle e granelli di vitello, e approntate ognuna di queste sostanze per friggerle al burro (2) tanto separatamente che miste.

397. Cervella alla borghese *(Cervelle à la bourgeoise)*.

Sbattete quattro tuorli d'uova con formaggio, farina, sale e l'albume ridotto in neve; mettete al fuoco una tortiera con un ettogrammo di burro chiarificato; ponetevi entro dodici mucchietti di composto, lasciateli raffermare un momento e collocatevi sopra un pezzetto di cervella che ricoprirete con altro composto. Cuoceteli adagio, rivoltateli, e quando hanno preso colore disponeteli a foggia di cespuglio e servite tosto.

---

(1) **Burro chiarificato e depurato.**

Fate sciogliere in una casseruola ed a fuoco lento, fino a che diventa chiaro, quella quantità di burro che possa occorrervi per alcuni giorni, e quando sia completamente separato dal latte, passatelo alla tovaglia, raccogliendolo in un recipiente di terra verniciata che riporrete in luogo fresco, potendo così conservarlo anche per molto tempo.

(2) **Modo di apparecchiare le fritture di cervella, fegato, ecc.**

Alla *cervella* e ai *filoni* si toglie la pellicola, diguazzandoli in acqua fresca o tiepida, si tagliano a pezzi e si ravvolgono nel pane grattugiato dandogli bella forma; poi si immergono nell'uovo sbattuto e si passano di nuovo al pane.

Le *animelle* vanno prima lessate pochi minuti; indi procedete come per la *cervella*.

Il *fegato di vitello* è il migliore per friggere; levategli la pellicola, tagliatelo sottile e infarinatelo.

I *granelli (testicoli)* si liberano dalla pellicola scottandoli in acqua bollente; immergeteli in una soluzione d'uova e friggeteli.

La *coratella* vuol essere prima cotta, e quando è fredda tagliatela a fette che infarinerete e salterete un istante al burro.

Tutte le fritture cotte al grasso prima di servire le asciugherete su un tovagliuolo.

398. Cervella di vitello alla polacca
(Cervelle de veau Karolinska).

Tagliate a fette della cervella cotta che guernirete con un salpicone di funghi cotti condito con salsa vellutata e ben ridotta; quando sono fredde ravvolgetele nella farina, poi nell'uova e al momento di servire friggetele, asciugatele e disponetele a cespuglio.

399. Cervella marinata *(Cervelle marinée).*
400. Animelle marinate *(Ris de veau marirée).*
401. Costoline di vitello, montone, agnello, ecc.
(Côtelettes de veau, monton, agneau, etc., marinées).

Meno il fegato, che non è molto adatto, la cervella, le animelle, gli schienali si fanno cuocere in buon sugo, indi, tagliati a pezzi, si assoggettano alla marinatura indicata pel pollo cotto. Le costoline tanto di vitello che di agnello, di montone, di cervo, dopo levata la pellicola, battute e foggiate a piacimento, vanno marinate come i pollastrelli crudi; — friggeteli come questi e serviteli.

E' questo un piatto economico, perocchè potrete utilizzare i rimasugli di vitello, di pollo, o di selvaggina. G. N.

402. Costolette farcite e marinate
(Côtelettes farcies et marinées).

Battete le costolette di vitello, che taglierete in linea orizzontale senza distaccare la carne dall'osso; collocate nel mezzo un po' di farcia cotta, a cui avrete unito proporzionalmente del tritume di tartufi, lingua, funghi e prezzemolo; stratificatele di pastina marinata (N. 20) e fatele friggere a fuoco lento.

Coi filetti di pollo o di vitello opererete similmente. Stendete delle sottilissime liste di carne di vitello o di pollo a crudo, e copritele d'un leggier strato di farcia composta come sopra; indi rotolatele sopra sè stesse foggiandole a guisa di rullo, marinatele e procedete come per le costolette. G. N.

403. Pollo marinato *(Poulet mariné).*

Approntate tre pollastri novelli e teneri a' quali leverete le coscie lasciandovi attaccato un pezzetto di gamba; togliete l'osso delle coscie e battetele leggiermente in modo da foggiarle come costoline; la carne dello stomaco dividetela in tre pezzi, e colle ali formate altre costoline. I carcami li utilizzerete pel brodo.

Preparate una marinata con cipolla, sedano, carote, lauro, timo, pepe e burro, e fatela colorare; diluite con mezzo bicchiere d'aceto e altrettanto vino bianco, un po' d'olio fino, sale e prezzemolo; dopo alcuni minuti di ebollizione versate la marinata sui polli, coprite e teneteli in luogo fresco rivoltandoli, affinchè prendano la marinatura; levateli e asciugateli con un pannolino. Approntate la pastina marinata (N. 20); mettete al fuoco la padella, e quando il grasso è bollente, immergete dapprima le coscie, poi le altre costoline ravvolte nella pastina che mano mano farete friggere lentamente d'un bel colore.

I piccioni novelli si dispongono nell'istesso modo; i capponi, dindi ed altri volatili dovranno essere prima cotti. Essendo indifferente che siano lessati od arrostiti, potrete utilizzare i rimasugli del giorno innanzi; nel qual caso li marinerete con sale, pepe, noce moscada, limone e olio fino, procedendo poi come sopra. G. N.

404. Cervella alla Sainte Florentine
(Cervelles à la Sainte Florentine).

Approntate, giusta l'istruzione, tre cervella, oppure alcune animelle di vitello o d'agnello, che farete cuocere a metà cottura in buon sugo, indi taglierete a fette e marinerete con olio, sugo di limone, prezzemolo, sale e cipolline; asciugatele, infarinatele, indi immergetele in una soluzione di tre tuorli d'uova e tre intere con sale e pepe, e al momento di servire friggetele; appena estratte dal grasso, asciugatele con un pannolino e servitele su tovagliuolo con guernizione di foglie di salvia.

Potrete anche aggiungervi una guernizione di cipolle tagliate in modo da formare tanti anelli; spolverizzateli di farina, friggeteli e disponeteli all'ingiro del piatto.

405. Filetto di manzo, vitello, montone, lepre e daino alla Sainte Florentine.
(Filets de bœuf, veau, mouton, liévre à la Sainte Florentine).

Approntate la carne tagliata a filetti della grossezza di un centimetro e appianateli un poco; marinateli come il pollo (N. 403) e dopo circa tre ore e al momento di servire, asciugateli, infarinateli, ravvolgeteli nell'uovo sbattuto e friggeteli nel grasso bollente.

I filetti di vitello, montone, lepre e daino si preparano similmente.

406. Pollo alla Sainte Florentine
(Poulet à la Sainte Florentine).

407. Piccioni alla Sainte Florentine
(Pigeons à la Sainte Florentine).

Fate a pezzi due pollastrini teneri, giusta l'istruzione al N. 403, oppure tagliate in quattro e disossate in parte tre piccioni, marinateli similmente; asciugateli, infarinateli, ravvolgeteli nell'uovo sbattuto con sale, friggeteli e serviteli guerniti di salvia fritta.

408. Fritto misto alla Villeroy *(Friture mêlée à la Villeroy).*

Approntate delle creste piuttosto grosse, cervella e animelle che farete cuocere in buon sugo; indi marinatele un poco e asciugatele. Preparate una *villeroy* in cui porrete i ritagli tritati; quando è fredda mascherate le creste e gli altri ingredienti; date loro bella forma, meno le creste che lascierete intere; passateli all'uovo sbattuto e al pane e friggeteli d'un bel colore.

409. Pollo alla Villeroy *(Poulet à la Villeroy).*

Fate cuocere in buon consumato due polli con un mazzetto guernito e alcune fettoline di giambone e di lardo; quando sono freddi tagliateli in cinque pezzi, lasciando da parte il carcame; levate la pelle e il grasso, acconciateli con garbo e marinateli. Colla cozione del pollastro ammannite una *villeroy*, come al N. 224, e quando sia fredda, mascherate il pollo a cui darete bella forma e spolverizzerete di pane grattugiato ben fino; passatelo all'uovo sbattuto, impanatelo e friggetelo poco per volta nel grasso bollente.

È facile scorgere che questa frittura è ad un tempo squisita ed economica, perocchè potrete utilizzare i rimasugli di pollo o di selvaggina del giorno innanzi.

410. Costoline alla Villeroy *(Côtelettes à la Villeroy).*

Battete un po' le costoline, sia d'agnello o di vitello, che farete rinvenire con burro, sugo condensato e un po' di vino Marsala. Per conservarle tenere, levatele dal fuoco appena non danno più sangue. Lasciatele raffreddare e procedete come pel pollo alla *villeroy*.

411. Marinata di cervella alla Villeroy
(Marinade de cervelle à la Villeroy).

Fate cuocere una cervella, sia di manzo o di vitello, in buon sugo ristretto; asciugatela e tagliatela a pezzettini.

Fate ridurre in una casseruolina un mezzo litro di salsa bianca (N. 230), a cui unirete una soluzione di tre tuorli d'uova, un pezzetto di burro e il sugo d'un limone. Quando bolle gettatevi entro la cervella; lasciate raffreddare e fate delle pallottoline grosse come una noce; poi incorporate della farcia cotta con un po' di farina, e stendete il composto a guisa di cartoncino, in cui ravvolgerete le pallottoline di cervella; tuffatele nella solita pastina marinata e friggetele d'un bel colore.

Coll'egual sistema potrete, invece della cervella, adoperare degli schienali, animelle di vitello ed anche pesce cotto unito ad una *villeroy*.

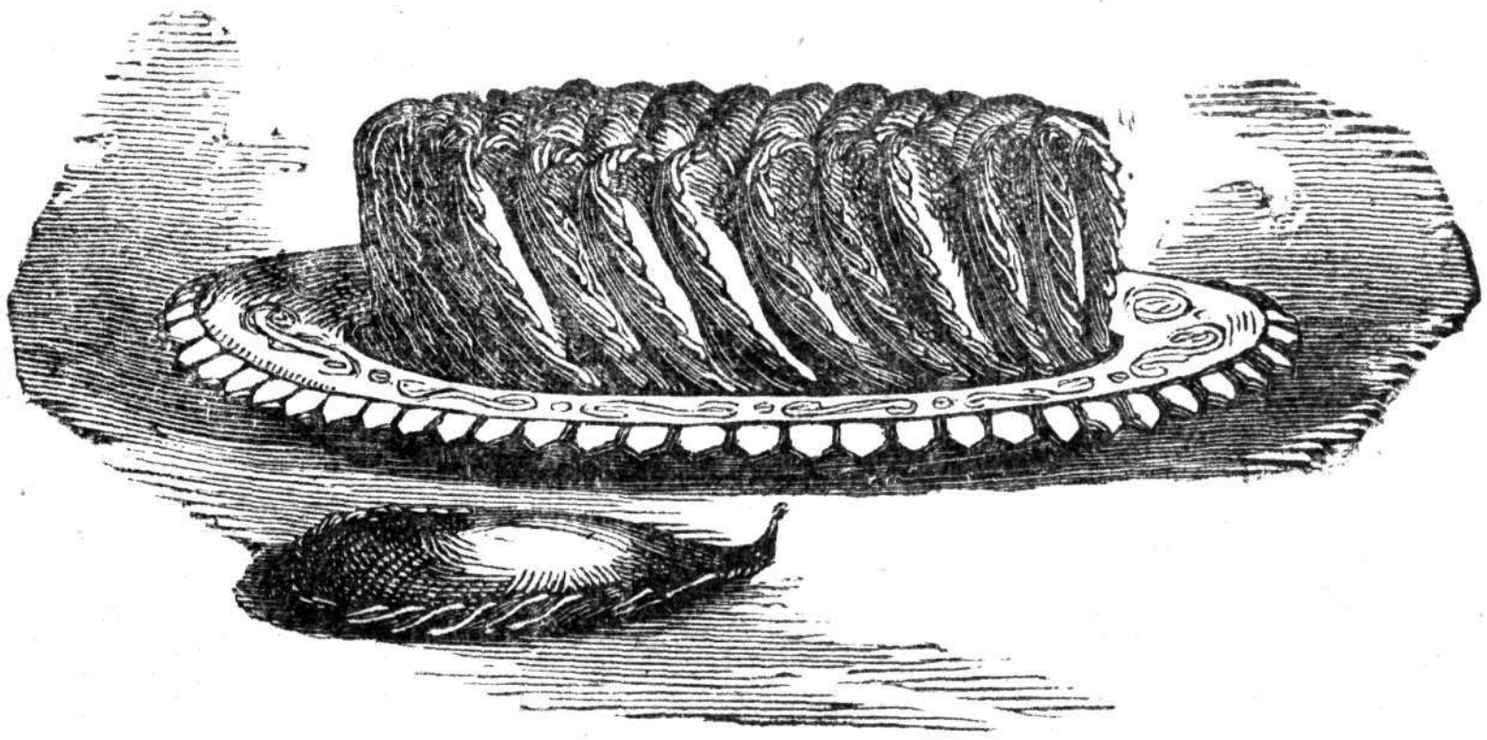
G. N.

412. Croquettes marinate (*Croquettes en marinade*).

Preparate un composto di *croquettes* sia con besciamella od anche con vellutata, utilizzando i rimasugli di carni o salpiconi del giorno innanzi; sola condizione indispensabile si è che il composto sia ben legato. Quand'è freddo rimestatelo a dovere e con un po' di farina foggiatelo a pezzi a guisa di turaccioli. Ultimate come al numero precedente.

413. Costoline d'agnello incartocciate
(Côtelettes d'agneau en papillotes).

Approntate docici costoline d'agnello; spolverizzatele di sale e poco pepe e fatele leggiermente evaporare con alcuni cucchiai di



consumato e d'erbe fine. Levate le costoline e gettate nella cottura 6 ettogrammi di farcia (N. 296) con un po' di burro d'acciughe; mescolate il composto con cui spalmetree d'ambo le parti le costoline.

Prendete della carta bianca che taglierete a cuore, piegatela

e badate che riesca di dimensione un po' più grande delle costoline; untatela d'olio e ponetevi dentro le costoline dopo avervi messo d'ambo i lati una sottilissima fetta di lardo, lasciando al di fuori soltanto l'osso; ripiegatevi all'ingiro gli orli della carta, come si vede nel disegno, in modo che nell'arrostire non abbia a sperdersi il sugo. Mezz'ora prima di servire ponetele su un foglio di carta unto d'olio e fatele cuocere lentamente sulla gratella.

414. Costoline di vitello incartocciate
(Côtelettes de veau en papillottes).

415. Altre di pollo *(Côtelettes de volaille en papillotes).*

416. Altre di maiale fresco
(Côtelettes de porc frais en papillottes).

Operate precisamente come si disse per le costoline d'agnello.

417. Animelle di vitello incartocciate alla graticola
(Papillotes de ris deveau).

Imbianchite quattro animelle di mezzana grossezza, tagliatele per il largo in modo da farne tre sottili fette per cadauna; ponetele in una tortiera con erbe fine (N. 199) e un bicchiere di consumato, fate bollire lentamente, e quando sono cotte aggiungetevi un bicchiere di salsa vellutata ben ridotta, indi un salpicone di funghi, tartufi e lingua; lasciate raffreddare. Intanto preparate i cartocci come dissimo al N. 413, mettetevi in mezzo un pezzo di animella e un po' di salpicone. Stendete un foglio di carta unta sulla gratella, ponetevi sopra le *papillotes*, fate loro prendere un colore abbronzato a fuoco dolce e servitele lestamente.

418. Palati fritti all'inglese *(Palais de bœuf à l'anglaise).*

Imbianchite quattro palati di bue; privateli della pelle e cuoceteli nella pentola; indi levateli e riponeteli in una casseruola con buon consumato, qualche fettolina di lardo e di giambone e un mazzetto d'erbe guernito; quando sono ben cotti e glassati, lasciateli raffreddare e tagliateli, mediante uno stampo, a rotondini della grandezza d'un pezzo da cinque franchi e collocateli in una tortiera. Fate ridurre a metà un litro di salsa vellutata con qualche cucchiaio di sugo condensato, a cui unirete un tritume di tre tuorli d'uova sode, ed un cucchiaio di prezzemolo imbianchito, pepe bianco,

sale, il sugo d'un limone e un pezzo di burro. Con questo composto stratificate i palati passandoli all'uovo e al pane, e al momento di servire friggeteli mano mano nel grasso ben caldo, affinchè prendano colore immediatamente, altrimenti l'impanatura si sperderebbe. G. N.

419. Animelle alla pasta sfogliata
(Ris de veau à la pâte feuilletée).

Approntate a mezza cottura, tre animelle di vitello ben abragiate e divise in quattro o cinque pezzi; passatele alle erbe fine e foggiatele a cuori. Mescolate della farcia di pollo o di vitello assieme ad un tritume di tartufi e de' ritagli delle animelle con un po' del loro sugo. Stendete della pasta sfogliata alta un centimetro e con uno stampo dividetela in ventiquattro pezzi di forma simile alle animelle; mettete su dodici di essi un po' di farcia, su cui porrete l'animella, indi un leggiero strato di composta, e da ultimo copriteli di pasta, dorateli d'uova dandogli bella forma e segnandovi colla punta d'un coltellino cifre, fiori od altro disegno. Cuoceteli al forno, e quando hanno preso colore, glassateli e presentateli in tavola lestamente.

La cervella di manzo potrete ammannirla nell'egual modo.

420. Costoline alla bell'Elena *(Côtelettes à la bell'Hélène).*

Disponete la sfogliata come per le animelle, indi approntate e fate rosolare a fuoco ardente con burro, consumato, erbe fine e un po' di vino Marsala, dodici costoline di vitello o di agnello che ritirerete non appena abbiano perso il sangue. Lasciatele raffreddare e rivestitele, come le animelle, di farcia fina, indi di pasta sfogliata sotto e sopra, dandole la forma d'una bella costoletta, lasciando scoperto l'osso; doratele coll'uovo, e colla punta del coltello tracciatevi un disegno a guisa d'inferriata. Cuocetele a forno temperato, glassatele e servite. G. N.

421. Costoline fine alla cuciniera *(Côtelettes à la cuisinière).*

Con della farcia di pollo o di vitello o di selvaggina foggiate delle costoline; immergetele nell'uovo sbattuto, impanatele, friggetele con burro chiarificato e servitele fumanti. G. N.

422. Coppiette alla villareccia *(Soubriques à la villegeoise).*

Tritate 3 ettogrammi di carne di manzo cotta; aggiungetevi un cucchiaio di formaggio trito e due cucchiai di pane grattugiato stemperato nel latte, un pizzico di prezzemolo tritato e 50 grammi di zinna cotta (*tettina*) parimenti tritata, sale, noce moscada, cannella e un pizzico di zucchero; amalgamate il tutto in una terrina con due tuorli d'uova; badate che il composto sia abbastanza consistente, epperò piuttosto morbido, e fatene altrettante pallottole alquanto schiacciate, grosse come un piccolo uovo. Immergetele nell'uovo sbattuto, impanatele e friggetele d'un bel colore con alcune foglie di salvia. — Come ognuno vede, questo piatto può confezionarsi con ogni sorta di carne lessata od arrostita. — Disponetele in corona sul piatto e servitele.

423. Crépinettes alla savoiarda
(Crépinettes à la savoisienne).

Mescolate colla farcia (N. 295) un tritume di tartufi, funghi e pollo; foggiate delle pallottole che ravvolgerete nella reticella di maiale; appianatele dandole bella forma; passatele all'uovo e al pane, mettetele in una tortiera con burro, e quando sono cotte ed abbiano preso colore servitele.

424. Sanguinacci *(Andouilles).*

Imbianchite in acqua bollente 2 ettogrammi di cipolle, spremetele e fatele cuocere con 2 ettogrammi di grassa di maiale freschissima; ed unitevi formaggio trito, sale, noce moscada, cannella e pepe; sciogliete poco per volta un litro e mezzo di sangue fresco di maiale con un litro di panna, e mano mano incorporate questa soluzione col composto; passate allo staccio e riempite le budella di maiale che avrete ben diguazzate e pulite, e legatele ad intervalli in modo da farne tanti salsicciuoli lunghi otto centimetri circa. Gettateli in acqua bollente e teneteli al fuoco finchè siano cotti, ma senza lasciarli bollire. Per accertarvi della giusta cottura pungeteli con un ago, e se non esce più sangue, ritirateli, scolateli, bagnateli di burro fuso e friggeteli sia sulla graticola come in un tegame. È indispensabile che siano serviti caldissimi.

Procedendo similmente, potrete fare de' sanguinacci col sangue di pollo, che sono delicatissimi e gradevoli.

425. Salsiccia alla sarda *(Saucisse á la sarde).*

Tritate minutamente 3 ettogrammi di carne di vitello, oppure 4 di maiale magra, 2 ettogrammi di ventresca grassa di maiale fresca, a cui avrete tolto la pelle ed i nervi, qualche tartufo bianco e uno spicchio d'aglio; amalgamate il tutto assieme ad un bicchierino di rhum, sale e cannella, e col composto riempite de' budellini grossi come il dito mignolo e friggeteli con burro per otto o dieci minuti e serviteli caldissimi.

Invece della carne di vitello o di maiale potrete anche adoperare della carne di selvaggina o di pollame nel qual caso converrà impiegare maggior quantità di sostanza grassa.

426. Salsiccia alla casalinga *(Saucisse à la menagère).*

Operate precisamente come sopra impiegando i seguenti ingredienti: 4 ettogrammi di carne di vitello o di maiale od anche di montone priva de' nervi e di grascia, 3 ettogrammi di lardo fresco, un pizzico di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, sale, cannella e un mezzo bicchiere di vino Barbera.

427. Fegato grasso alla diplomatica
(Foie gras à la diplomatique).

Cuocete in sugo ristretto un fegato grasso; lasciatelo raffreddare e tagliatelo a scalopini regolari; stratificateli d'ambo le parti con un salpicone *Perigueux* (N. 349) condito con salsa spagnuola ben ridotta, e quando il salpicone è raffermato cospargetelo d'una *villeroy* bruna (N. 225); lasciate raffreddare, impanate gli scalopini, friggeteli al burro depurato od al grasso e serviteli sul tovagliuolo.

428. Bodini marinati *(Boudins en marinade).*

Prendete della farcia di vitello, aggiungete, nella dose d'un terzo del suo volume, un salpicone composto di tartufi, lingua, animelle, funghi ed erbe fine; rimestate e fatene altrettante pallottole della grossezza d'un piccolo uovo; infarinateli e ravvolgeteli nella pastina marinata (N. 20), in modo che il composto si trovi attorniato da un leggier involucro; mettete la padella al fuoco, e quando il grasso è caldo fate friggere i bodini a lento fuoco affinchè il ripieno abbia campo di cuocere; lorchè avranno preso colore asciugateli su un tovagliuolo e serviteli ben caldi.

A questi bodini si può dare una forma diversa e riesciranno delicatissimi adoperando della farcia di pollo e dei pezzetti di cervella passati alle erbe fine e mescolate con un tritume di tartufi e giambone cotto. Sono pure eccellenti preparandoli con pesce fino, quali scampi, sogliole, triglie, ecc., tanto crudo che cotto e ben marinato con limone, sale, pepe, olio, noce moscada, prezzemolo e cipolline tritate. G. N.

429. Funghi ripieni e marinati
(Campignons farcis et marinèes).

Fate cuocere dei funghi piuttosto grossi o cappelle in buon consumato, burro, limone, lauro, timo e giambone; glassateli, asciugateli; indi tagliateli orizzontalmente collocandovi nel mezzo un po' di farcia cotta mista con un tritume di tartufi ed erbe fine; bagnateli colla solita pastina marinata e friggeteli lentamente. G. N.

430. Ostriche fritte in marinata *(Huîtres en marinade).*

Gettate le ostriche nell'acqua bollente con alquanto sale indi immergetele nell'acqua fredda; conditele di pepe, sale, sugo di limone e lasciatele così cuocere per un'ora. Rivolgetele quindi nella pastina (N. 20), friggetele e servitele tosto guernendole con prezzemolo.

431. Fritto di crema *(Friture de crême).*

Sciogliete in una casseruolina un ettogrammo di burro con un ettogrammo di farina che stempererete con quattro quintini di panna; aggiungete un quarto di cipolla e poco prezzemolo tritati minutamente e previamente fritti; lasciate bollire un quarto d'ora a fuoco lento, rimestando continuamente, ritirate la casseruola e mescolatevi assieme la soluzione di quattro tuorli d'uova; rimettete a fuoco senza cessare di tramenare, e appena sviluppata l'ebollizione versate la crema su un gran piatto; lasciatela raffreddare e tagliatela a foggia di piccoli mostacciuoli che immergerete nell'albume d'uovo sbattuto, impanerete e friggerete con burro od olio bollente.

432. Frittura alla genovese *(Friture à la génoise).*

Mettete in una terrina mezzo ettogrammo di farina, due rossi d'uova, due cucchiai di vino bianco ed un poco di sale; rimesco-

late e stemperate bene; se il composto riescisse troppo denso diluitelo con un po' d'acqua, dovendo esso presentarsi come polentina. Sbattete poi le due chiare d'uova in una tazza a parte e fatele montare tanto che divengano come neve.

Avrete intanto acconciato e passato alle erbe fine un'animella, una mezza cervella ed alquanti schienali di manzo che taglierete a pezzi di conveniente grandezza. Ravvolgete questi pezzi nella pasta preparata come sopra, indi nella chiara d'uovo montata, e friggeteli tosto in padella ad olio bollente.

Si suole servire questa frittura con guernizione di fagiuoletti verdi, prima lessati sino a mezza cottura, poi asciugati, infarinati e fritti pure in padella con olio.

433. Filetti di pesce alla Villeroy
(Filets de poisson à la Villeroy).

Approntate de' filetti di pesce persico di media grossezza, infarinateli e fateli cuocere con burro, indi marinateli con olio, sugo di limone, sale, pepe e poco prezzemolo; asciugateli e mascherateli con una *villeroy* magra e ultimateli come al N. 403.

Anche in questa frittura potrete utilizzare i rimasugli di trota, storione, rombo, ecc.

434. Filetti di salmone alla Sainte Florentine
(Filets de saumon à la Sainte Florentine).

Levate la pelle e la spina ad un pezzo di salmone, tagliatelo a fette e marinatelo per bene. Asciugatele, infarinatele, immergetele nell'uovo sbattuto e friggetele d'un bel colore, disponendole sul tovagliuolo a guisa di cespuglio con un mazzetto di foglie di prezzemolo fritto. — Tutti gli altri filetti di pesci adatti per fritture si preparano similmente.

435. Gamberi d'acqua dolce *(Écrevisses).*

Tra i gamberi d'acqua dolce bisogna scegliere quelli che sono di un verde piuttosto chiaro, e rigettare gli altri che tendono al nericcio. Dopo averli ben lavati prendeteli ad uno ad uno, stringete la pinna ch'è in mezzo della coda, tiratela pian piano ed estraete il budellino nero. Ponete in una casseruola un pezzo di burro, del prezzemolo in ciocche, del timo, del lauro, una grossa cipolla fettata, carote pure a fette, pepe, sale e una bottiglia di vino bianco,

od anche semplicemente acqua od aceto. Fate bollire a fuoco ardente per alcuni minuti. Ritirate poi la casseruola e gettatevi entro i gamberi dopo averli ben stillati. Rimettete la casseruola a fuoco del pari ardente per otto o dieci minuti, e agitate vivamente tratto tratto i gamberi; poscia ritirateli, teneteli caldi, e, dopo averli asciugati, disponeteli in piramide sopra una salvietta attorno a un cespuglio di prezzemolo.

Quando vogliate serbare i gamberi per guernizione, li rovescierete, al momento di ritirarli dal fuoco, in una terrina, insieme colla loro cozione.

436. Fritto di pesci *(Friture de poissons).*

Quasi tutte le specie di pesci, sia di mare, sia d'acqua dolce, convengono per frittura; nonostante fra quelli che generalmente si preferiscono si annoverano le acciughe e le sardelle fresche, le sogliole, le triglie, i totani, i naselli, le anguille, le morene, le gallinelle, gli agoni, le boghe, i chiozzi, i bianchetti ed i piccoli pesci fini. Riservandoci di parlare a suo luogo del modo di preparare alcune specie di pesci, perocchè non tutti si possono friggere interi e colla stessa facilità, pure in generale non si ha che a pulirli, togliendo loro le branchie, le interiora e le squame, eccetto quelli troppo minuti che si diguazzano semplicemente. Alle acciughe e alle sardelle fresche si toglie la testa insieme alle interiora; i pesci grossi si tagliano a pezzi, e tutti poi si infarinano e si friggono in padella ad olio bollente.

437. Fritto di rane *(Friture de grenouilles).*

Approntate le coscie delle rane grosse e pelate; fatele marinare una mezz'ora con cipolla tritata, prezzemolo, lauro, timo, pepe, sale ed aceto; asciugate, infarinate e friggetele nell'olio.

438. Cavoli-fiori fritti *(Chous-fleurs frits).*

Tolte le foglie, tagliate a mazzolini il fiore di due broccoli, imbianchiteli ed esponeteli alcuni minuti a fuoco in una tortiera con sugo condensato; indi spargetevi sopra una marinatura di sugo di limone e sale; lasciateli divenir freddi, infarinateli, passateli all'uova e friggeteli con burro.

439. Carciofi fritti *(Artichauts frits).*

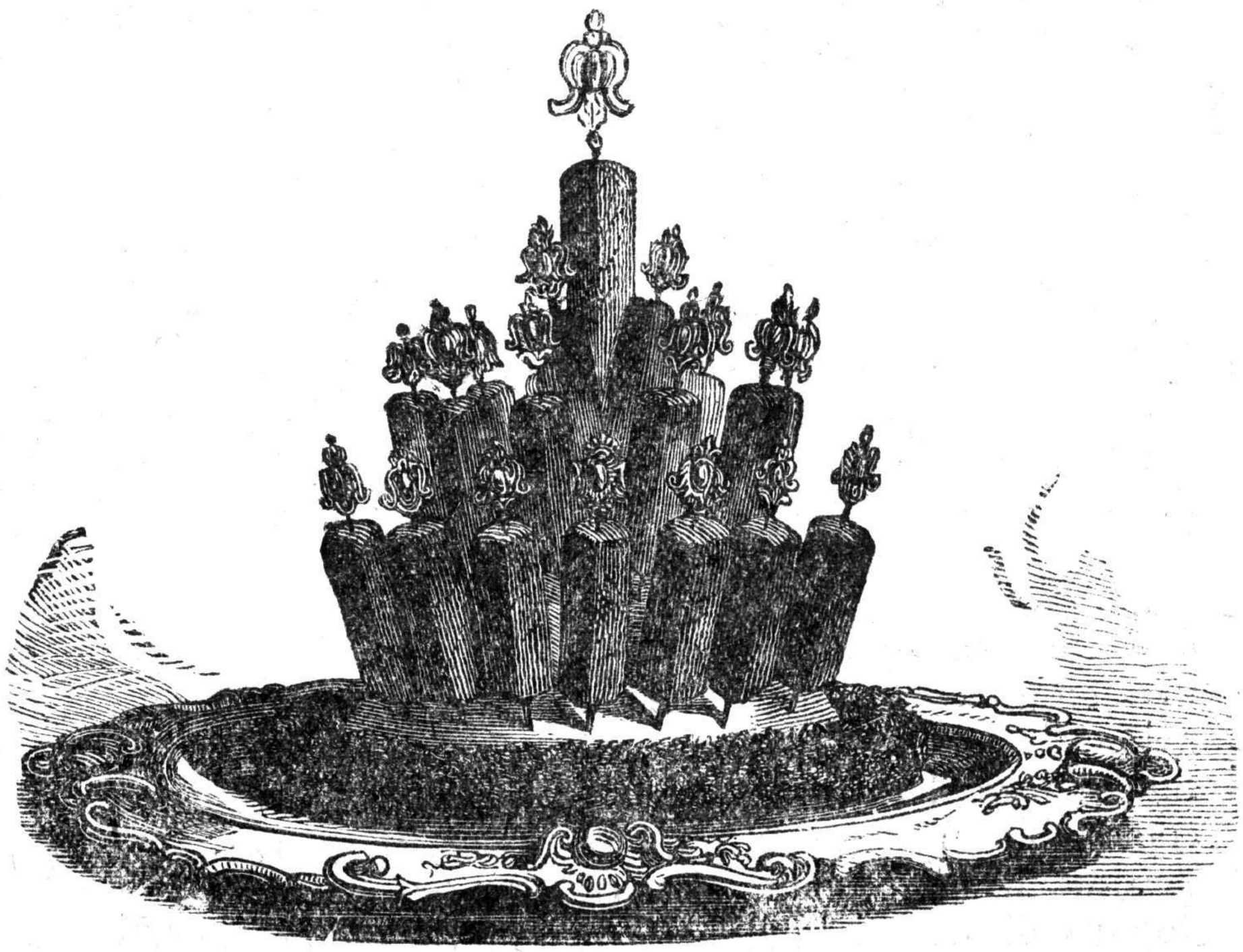
Preparate sei carciofi, levando la peluria interna e le foglie dure e spuntando le altre; imbianchiteli, tagliateli a quarti e procedete come pei broccoli.

440. Zucchini in fiore *(Petites courges frites).*

Scottateli nell'acqua bollente, tagliateli in due parti pel lungo insieme al loro fiore ed operate come pei broccoli.

441. Funghi fritti *(Friture de champignons).*

Scegliete dei funghi piuttosto grossi, tagliateli in due o in quattro, passateli alle erbe fine, infarinateli e friggeteli con burro. — Alcuni preferiscono adoperare soltanto le cappelle, ma si possono indifferentemente friggere tanto queste che i gambi.



442. Asticciuole alla Villeroy *(Hatelets à la Villeroy).*

Approntate due animelle di vitello, giusta l'istruzione N 396, ritirandole a mezza cottura; quando sono fredde, tagliatele a ro-

tondini e poneteli in una terrina assieme ad egual quantità di rotondini di tartufi e di lingua scarlatta; aggiungetevi qualche cucchiaio di erbe fine cotte, conditele ancora calde. Lasciate raffreddare, e guernitè de' stecchi infilando le ruotelle di animelle alternate di tartufi e lingua; cospargeteli di salsa *villeroy*, e quando sono freddi impanateli e friggeteli. Non appena siano cotti ritirate gli stecchi per sostituirvi le asticciuole d'argento, che conficcherete in un zoccolo di pane fritto attaccato al piatto ed attorniate di prezzemolo fritto.

443. Asticciuole alla piemontese
(Hatelets à la piemontaise).

Preparate 2 ettogrammi di polenta, piuttosto dura, condita di burro e formaggio, qualche cucchiaio di consumato e una manata di tartufi bianchi in fette, e stendetela in modo che non sia più alta d'un centimetro; quand'è fredda tagliatela a ruotelle; preparate egual quantità di rotondini di cacio svizzero dolce, tenendoli un po' più sottili; infilzateli su stecchi nel modo suindicato, impanateli e friggeteli similmente.

444. Asticciuole alla genovese *(Hatelets à la genoise).*

Per fare una frittura di dodici stecchi od asticciuole, occorrono i seguenti ingredienti: un ettogrammo di magro di vitello, un ettogrammo di poppa, un ettogrammo di animelle, un ettogrammo fra granelli e cervella e mezzo ettogrammo di schienali o filoni di manzo; tre funghi freschi, due carciofi, quattro creste di pollo e quant'altro accenneremo più sotto. Fate rosolare con burro il tutto, eccettuato gli schienali, avvertendo di mettere prima il magro di vitello, ed aggiungendo a piccoli intervalli gli altri ingredienti in ragione della loro più facile e pronta cottura, per cui i granelli e la cervella dovranno esser messi per ultimo nella casseruola. Indi ponete il tutto sopra un tagliere, unendovi gli schienali, che, come abbiam detto sopra, non avrete fatti rosolare; tagliate a quadratelli o a rotondini ciascuna cosa separatamente; prendete una dozzina di stecchi lunghi e grossi un po' più del doppio degli stuzzicadenti ordinari, e ad ognuno di questi infilzate un pezzetto per sorta delle suddette sostanze. Pestate poscia nel mortaio tutti gli avanzi rimasti sul tagliere, unitamente ad un po' di mollica di pane inzuppata nel brodo; aggiungetevi sei rossi d'uova e due albumi bene sbattuti, un buon pugno di formaggio parmigiano grattugiato,

sale necessario, e dei tartufi sottilmente trinciati, mescolando per bene insieme. Fasciate con questo battuto gli stecchi già preparati nel modo sopra indicato, dando ad ognuno di essi la forma di un bastone piuttosto lungo, per modo però che le estremità degli stecchi sopravanzino da una parte e dall'altra; passateli ad uno ad uno nella chiara d'uovo, indi nel pan grattato, e finalmente, cosi preparati, friggeteli in padella ad olio bollente, il quale sia assai abbondante, in modo che gli stecchi vi sornuotino senza posare sul fondo.

Quando abbiano preso un bel colore dorato, serviteli in tavola con guarnizione di prezzemolo parimente fritto.

445. Asticciuole alla Ledi *(Hatelets à la Ledi)*.

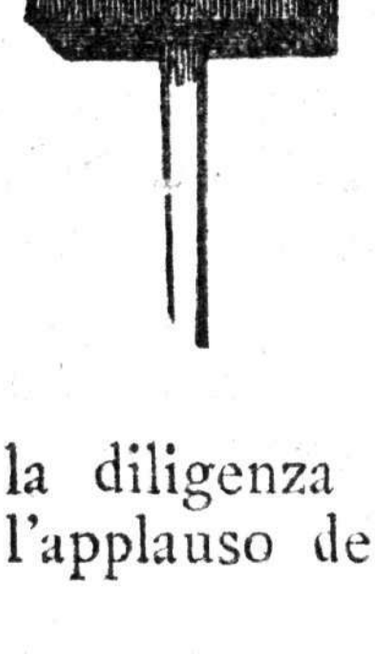
Prendete del magro di vitello crudo, fegato, animelle, schienali e filoni egualmente di vitello; funghi freschi, od anche carciofi. Tagliate ognuna di tali sostanze a piccoli pezzi, spolverizzate con poco sale, e cominciate dall'infilzare su uno stuzzicadenti un pezzetto di fegato, indi un pezzetto d'animella, poi uno di carne ed uno di schienale, un pezzetto di fungo o di carciofo e due piccole foglie di salvia, alquanto distanti l'uno dall'altra. Proseguite la stessa operazione per ogni asticciuola; marinatele con pepe, sale e sugo di limone, ravvolgetele nella farina, friggetele lentamente e servitele come sopra.

446. Asticciuole alla reggenza *(Hatelets à la régence)*.

Spolverizzate la tavola di farina su cui rotolerete della farcia di pollo o di vitello cruda, tagliandola a pezzi della dimensione d'un grosso turacciolo; cuoceteli in acqua salata, rinfrescateli e tagliateli in tre parti. Avrete dei palati di bue ben cotti in buon sugo, che taglierete a piccole ruotelle simili a quelle di farcia; fatene altrettante più sottili di tartufi e di lingua. Infilzate su uno stecco il pezzo di farcia e successivamente una ruotella di palato, di tartufo e di lingua; indi la farcia e di nuovo il palato, il tartufo, la lingua e la farcia. Fate ridurre a metà della salsa vellutata, amalgamandovi assieme un tritume di tartufi, rimasugli di funghi, animelle cotte in ristretto e un po' di sugo di limone. Lasciate raffreddare e mascherate le asticciuole procedendo come sopra.

Di magro impiegherete, invece degli ingredienti suaccennati, dei filetti di pesce, tartufi, funghi e salsa besciamella. G. N.

447. Asticciuole alla turca *(Hetelets à la turque).*



Untate di burro uno stampo liscio in cui porrete, alto tre dita, un composto di farcia fina stemperata con salsa besciamella, e qualche uova. Fate cuocere al bagno-maria, e quando è freddo tagliatelo a fette grosse come il dito mignolo, indi con uno stampo disponetele a foggia di mezzaluna, e passatele all'uovo e al pane fino. Con un composto di *croquettes* di pollo o di selvaggina fate delle pallottole grosse come una noce e da ultimo approntate delle animelle alla *villeroy* a foggia di bodini quadrilunghi. Passate il tutto all'uovo e al pane, friggete dapprima le mezzelune, poi le pallottole e da ultimo le animelle; friggete pure tanti crostini quante sono le asticciuole, i quali avrete tagliati simili alle animelle e soltanto un po'più sottili. Infilzate sulle asticciuole d'argento prima la mezzaluna, poi una pallottola, indi l'animella che sosterrete col crostino fritto. Se all'eleganza di questo genere di frittura e alla sua squisitezza aggiungerete la diligenza nell'approntare i diversi pezzi, non vi potrà mancare l'applauso de' commensali.

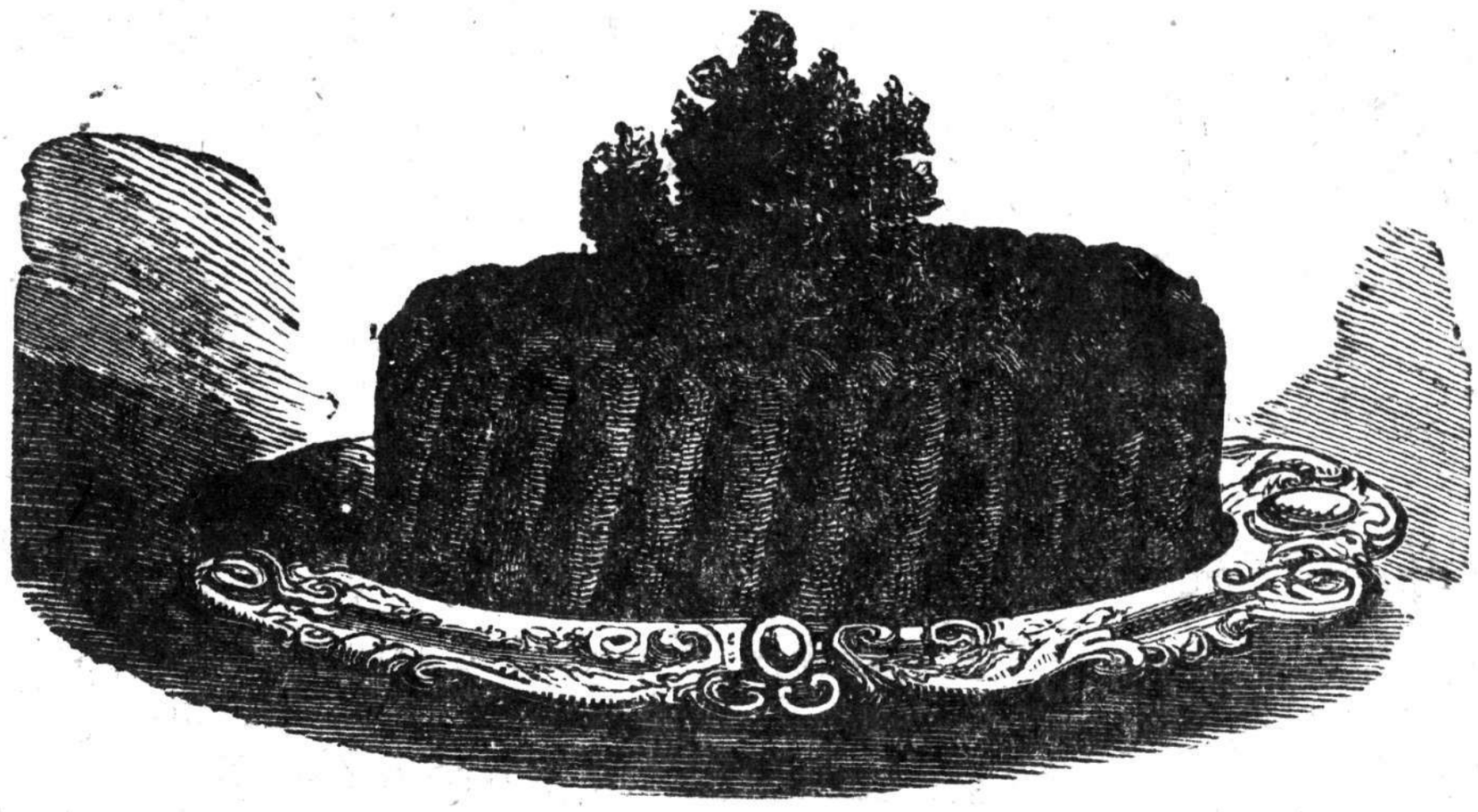
G. N.

448. Croquettes al buon gusto *(Croquettes au bon goût).*

Le *croquettes,* che sono ad un tempo una frittura eccellente ed economica, si ammanniscono in diverse maniere, potendo il composto essere preparato con una sola od anche con varie qualità di carni, miste con tartufi o funghi nel modo indicato pei salpiconi.

Fate ridurre a metà un litro di salsa vellutata o *blanquette;* aggiungetevi un po' di sugo condensato, legatela con quatto tuorli d'uova, e quando incomincia a bollire ritirate la casseruola dal fuoco. Approfittando de'rimasugli della cucina, preparate della carne di pollo o di selvaggina, funghi, tartufi, ecc., il tutto tagliato a filetti od a dadolini che unirete alla salsa; lasciate raffreddare, spolverizzate di pane la tavola, stendetevi sopra il composto; rotolatelo e tagliatelo a pezzetti a foggia di turacciolo come nel disegno; passateli all'uovo sbattuto, impanateli e mettetene non più di sei per volta a friggere nel grasso bollente. In mancanza di

salsa **vellutata** o *blanquette*, fate una salsa piuttosto densa simile alla besciamella con del consumato di pollo.



Queste *croquettes* poi prendono il nome a norma della carne o del salpicone impiegato.

449. Croquettes di gamberi *(Croquettes d'écrevisses)*.

Operate come sopra impiegando un salpicone composto di code di gamberi e tartufi condito con burro di gamberi.

450. Croquettes alla besciamella
(Croquettes à la béchamelle).

Per risparmiare la riduzione della besciamella fate una salsa con un ettogrammo di burro, altrettanta farina, tre bicchieri di panna, uno di buon consumato di pollo; dopo alcuni minuti d'ebollizione unitevi sale, pepe, formaggio trito e procedete come sopra, osservando che il salpicone o il tritume sia non meno d'un terzo della salsa.

451. Croquettes signorili di magro
(Croquettes de seigneur).

Approntate la salsa besciamella ommettendo il consumato ed impiegando della panna di prima qualità e de' filetti di pesce fino, quali triglie, sogliole, trote, pesce persico, che infarinerete e farete cuocere con burro ed erbe fine (N. 199), oppure polpe di rane e

funghi egualmente cotti e ben glassati. — I tartufi potrete unirli al composto anche crudi, facendoli bollire un po' assieme al composto; le branchie di gamberi di mare o d'acqua dolce sarà bene farle passare alle erbe fine. — Ove le vogliate soltanto di gamberi, unirete assieme alla soluzione di tuorli d'uova destinata a legare la salsa un cucchiaio di burro di gamberi e un altro di tartufi a piccoli dadolini. Quanto ai filetti di pesce è indifferente che siano tritati o tagliati a dadolini.

452. Croquettes di patate *(Croquettes de pomme de terre).*

Prendete un chilogrammo di patate e fate una *purée*, come al N. 317; unitevi un bicchiere di besciamella e un poco di sugo condensato lavorando sul fuoco; indi quattro o cinque tuorli d'uova stemperati in un po' di burro, sale, pepe bianco, e poco formaggio trito; fate bollire soltanto il tempo necessario per cuocere le uova; lasciate raffreddare il composto e foggiate le *croquettes* friggendole come si disse.

453. Croquettes di riso all'italiana
(Croquettes de riz à l'italienne).

Ammannite un risotto lasciando cuocere più del solito. Quando è freddo prendetene un cucchiaio da tavola e fatevi un buco nel mezzo che riempirete col salpicone all'italiana (N. 343); mediante un altro cucchiaio disponetevi attorno il riso per foggiare le *croquettes* di bella forma: passatele all'uovo ed al pane, friggetele d'un bel colore e servitele tosto.

454. Croquettes di riso alla portoghese
(Croquettes de riz à la portugaise).

Con 2 ettogrammi di riso fate un buon risotto. — Mettete a fuoco tre bicchieri di besciamella, a cui aggiungerete due cucchiai di *purée* di pomidoro, tartufi, funghi, lingua, filetti di pollo, animelle, il tutto tagliato a dadolini, e due tuorli d'uova; dopo qualche minuto d'ebollizione ritirate la casseruola dal fuoco ed unitevi il risotto, rimestando affinchè il composto si eguagli, versatelo in una tortiera spalmata di burro, comprimete alquanto e fate che non sia più alto di tre centimetri, lasciate raffreddare e procedete come sopra, foggiando le *croquettes* a piacimento collo stampo o col coltello.

Ove le vogliate di magro, non avrete che a scegliere gli ingredienti tra i pesci, gamberi, rane, funghi, tartufi, ecc.

455. Croquettes alla milanese *(Croquettes à la milanaise).*

Preparate un salpicone con polpa di pollo, un'animella, tre o quattro funghi piuttosto grossi, il tutto ben glassato, due tartufi cotti, un ettogrammo di lingua cotta e rossa; tagliate a dadi questi ingredienti, uniteli alla besciamella che avrete apparecchiata, come al N. 450, avvertendo che il salpicone sia almeno la metà della salsa. Ponetela sul ghiaccio, e intanto che divien fredda mettete sul tavolo 2 ettogrammi di farina di semola, un poco di sale, due tuorli d'uova, un pizzico di zucchero, mezzo bicchiere di vino bianco o Marsala e 80 grammi di burro; incorporate il tutto a consistenza di pasta, stendetela col rullo e ripiegatela tre volte, lasciatela riposare e poi spianatela di nuovo in modo che riesca non più alta d'una lama di coltello; indi con uno stampo o con un coltellino tagliate delle foglie larghe due dita e collo stesso coltellino segnate la costa delle foglie. Spolverizzate la tavola di pane grattugiato e stendetevi sopra il composto comprimendolo alquanto onde riesca eguale e non più largo di due dita ed alto un dito; foggiatelo a foglie simili a quelle di pasta, passandole all'uovo e al pane; bagnatele con un pennello intinto nell'uovo tanto le foglie anzidette come quelle di composto e sovrapponete su ogni foglia di composto una foglia di pasta, in modo che rimangano aderenti; prima di friggerle indorerete d'uovo la foglia di pasta.

Coll'istesso metodo potrete anche riunire tre piccole foglie le quali serviranno di guernizione ad una *croquette* del medesimo composto foggiato a pera. Quando le foglie siano diligentemente disegnate potete essere sicuri che questa frittura riescirà gradevolissima.

Per servizio di magro operate similmente impiegando filetti di pesci, polpa di rane, code di gamberi e sostituendo al consumato della buona panna. G. N.

456. Croquettes di tagliatelle *(Croquettes de nouilles).*

Cuocete, tagliate e condite con burro e formaggio fino 2 ettogrammi di tagliatelle; unitevi il composto come per le *croquettes* di riso, meno la salsa pomidoro, e procedete similmente.

Le stessse *croquettes* si ponno fare anche co' vermicelli.

457. Croquettes di maccheroni *(Croquettes de macaroni).*

Cuocete, tagliate a pezzetti e condite con burro, formaggio e buon sugo, 2 ettogrammi di maccheroni. Preparate un mezzo litro

di besciamella non troppo densa ed un salpicone di tartufi, funghi, pollo e lingua salata, indi una soluzione di due rossi d'uova e da ultimo i maccheroni. Mettete il composto in una tortiera ed operate come sopra. Pei giorni di magro non avrete che a cambiare il salpicone e condire di conformità i maccheroni.

458. Croquettes di polenta all'italiana
(Croquettes de poulainte à l'italienne).

Ammannite una polenta piuttosto morbida e ben condita. Preparate un salpicone all'italiana (N. 345), legato con un po' di besciamella. Quando sia freddo stendetelo sulla tavola spolverizzata di formaggio fino e fatene altrettante pallottoline della grossezza di una noce. Prendete col mestolino un po' di polenta, che sia ancora bollente, su un foglio di rame unto di burro e collocatevi al centro la pallottolina che coprirete con altra polenta, procedendo similmente fino ad operazione ultimata. Lasciate raffreddare e mediante uno stampo foggiate le *croquettes* a piacimento, passatele all'uovo e al pane, friggetele e servitele fumanti.

459. Croquettes di polenta alla benedettina
(Croquettes de poulainte à la bénédictine).

Operate come sopra impiegando un salpicone di polpa di rane, gamberi, tartufi, funghi, condite con burro di gamberi.

460. Croquettes di piselli *(Croquettes de pois).*

Approntate una besciamella ben ultimata, a cui unirete dei piselli piccoli cotti all'inglese, avvertendo che questi dovranno eguagliare il quantitativo della salsa. Quando il composto è freddo procedete come per le altre *croquettes,* dandole quella forma che meglio vi aggrada.

461. Croquettes di fagiuoletti verdi
(Croquettes de haricots verts).

Operate come pei piselli variando soltanto la preparazione dei fagiuoletti, che taglierete e farete saltare con burro e sugo condensato.

462. Croquettes primaverili *(Croquettes printaniéres).*

Preparate rape, carote, asparagi, carciofi, tagliando questi a pezzetti e le altre radici a piccole colonnette e facendo poi glassare il tutto assieme a de' piselli per unirli alla besciamella apparecchiata come sopra. Badate che ogni legume vuol essere adoperato in egual quantità; del resto attenetevi all'istruzione suindicata. G. N.

463. Crostini alla principesca *(Croûtons à la princesse).*

Colorate leggermente friggendo con burro chiarificato dei crostini di pane raffermo, foggiati a cuore, larghi due dita. Preparate in intingolo di lingua, tartufi, animelle, filetti di pollo, di quaglia o pernice, salsa vellutata ben ridotta, e qualche cucchiaio di sugo condensato. Ponete su ogni crostino un cucchiaio di composto che ricoprirete con uno strato di farcia di pollo (N. 206) alto un centimetro; accomodateli, verniciateli d'uovo sbattuto, impanateli e poneteli in una tortiera spalmata di burro; mediante un pennello, intinto nel burro fuso, bagnate il pane, cuoceteli nel forno e serviteli glassandoli con sugo condensato.

Questi crostini sono eccellenti anche di magro predisponendo l'intingolo senza ingredienti di grasso ed adoperando della farcia di pesce. G. N.

464. Crostini farciti alla romana
(Croûtons farcis à la romaine).

Tagliate il pane come per i crostini doppi, mettendo su ciascun d'essi un cucchiaio di farcia di pollo o di vitello, lingua e tartufi tagliati a dadolini e un po' d'erbe fine. Procurate di dargli bella forma e collocateli in una tortiera bagnandoli con una mescela di panna, burro e consumato; fate bollire, voltateli affine di far cuocere la farcia ed asciugare il liquido; infarinateli, passateli all'uovo sbattuto e friggeteli di un bel colore per servirli lestamente.

Volendoli di magro impiegherete farcia di pesce, erbe fine, gamberi, tartufi, funghi, ecc., ed in luogo del consumato metterete maggior quantità di buona panna. G. N.

465. Crostini doppi *(Croûtons doublés).*

Approntate un composto come per le *croquettes* attenendovi ad una delle istruzioni suindicate. Prendete del pane francese, taglia-

telo a fette sottili che porrete una sopra l'altra, indi tagliatela ancora a quadrati, a mandorla, a cuore, od altrimenti, semprechè i pezzetti non siano più larghi di quattro centimetri. Stendete su ciascun d'essi un cucchiaio di composto, coprite con altri pezzi di pane, metteteli in una tortiera uno accanto all'altro, senza esporli al fuoco, e versatevi sopra un bicchiere di panna bollente in cui avrete sciolto un pezzetto di burro e un po' di sugo condensato. Quando il liquido sarà interamente assorbito, passateli all'uovo e al pane; regolateli col coltello affinchè si presentino sotto bella forma e friggeteli piuttosto lentamente onde renderli il più possibilmente croccanti. G. N.

466. Rizzole di damigella *(Rissoles de demoiselle).*

Preparate un composto di magro o di grasso come per le *croquettes*, tenendo la besciamella più consistente e legandola con qualche tuorlo d'uovo di più. Stendete sul tavolo mezzo chilogrammo di pasta sfogliata dello spessore d'un cinque franchi, e tagliatela a rettangoli. Disponete il composto sulla metà di ogni rettangolo e copritelo ripiegandovi sopra l'altra metà, e accomodandolo col coltello in modo da formarne un libricciuolo, e procedendo di mano in mano fino ad operazione ultimata. Collocate le rizzole su una lastra di rame coperta d'un foglio di carta; indi con un pennello bagnatelo d'uovo sbattuto, cuocetele a forno caldo, glassatele con buon sugo e servite.

467. Rizzole di salpicone all'italiana
(Rissoles de salpicon à l'italienne).

Approntate un salpicone (N. 345) ultimato con salsa vellutata, ben ridotta e legata con tuorli d'uova e procedete come sopra.

468. Rizzole all'inglese *(Rissoles à l'anglaise).*

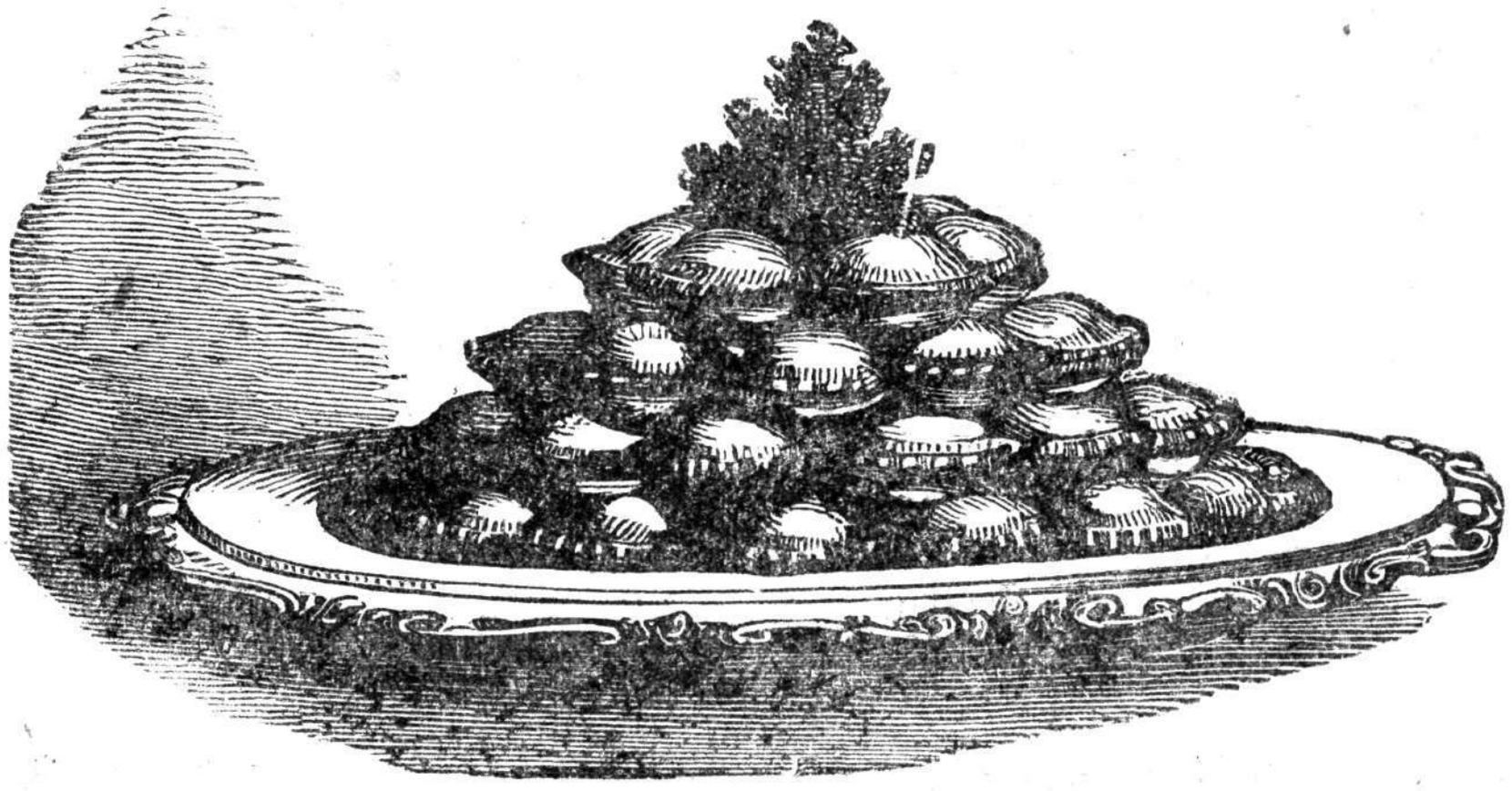
Preparate una buona besciamella a cui unirete un tritume di carne di pollo e di selvaggina, tartufi, funghi, pepe bianco, sugo condensato e qualche tuorlo d'uovo. Quando incomincia a bollire ritiratela dal fuoco e lasciate raffreddare. Avrete della pasta sfogliata che spianerete sottile come la lama d'un coltello; collocatevi sopra ad ogni due dita d'intervallo un cucchiaio di composto, ripiegatevi sopra la pasta comprimendo alquanto affine di darvi bella forma, indi tagliatela a foggia di tre quarti di cerchio; passatele all'uovo sbattuto, impanatele e friggete d'un bel colore.

469. Rizzole alla pompadour *(Rissoles à la pompadour).*

Stendete sul tavolo 2 ettogrammi di pasta sfogliata nel modo suindicato, indi collocate al basso della pasta e a regolari intervalli dei mucchietti di *purée* di tartufi; ripiegatevi sopra la pasta, premete alquanto e tagliate le rizzole con uno stampo di latta; passatele all'uovo sbattuto, impanatele e friggetele tosto. Asciugatele e disponetele in corona sul piatto.

470. Rizzole alla reale *(Rissoles à la royale).*

Apparecchiate una pasta come al N. 455, che stenderete sulla tavola facendone circa trenta rotondini e ritaglierete all'ingiro colla ruotella dentata; foggiate le rizzole, cui darete la forma che ve-



desi nel disegno, Riempitele di farcia di pollo con tartufi o d'un salpicone reale (N. 348) e friggetele senza impanarle. Servite su tovagliuolo con una guernizione di cerfoglio fritto.

471. Bocconcini alla Rothschild *(Petites bouchées à la Rothschild).*

Stendete circa 3 ettogrammi di pasta sfogliata dello spessore di cinque millimetri; tagliate con un piccolo stampo scanalato una dozzina di piastrelle; inumidite leggiermente con acqua fredda un foglio di rame da pasticcieria; disponete le piastrelle in linea parallela, doratele e con uno stampo meno grande del primo, fate su ciascuna di esse un'incisione quasi insensibile, avendo cura di bagnare ogni volta lo stampo nell'acqua calda, affinchè l'inci-

sione sia più istantanea. Cuoceteli a forno caldo, e quando avranno preso un bel color chiaro, ritirateli, estraete il coperchio, vuotandoli anche di tutta la pasta molle che contengono; guarniteli con un salpicone alla finanziera (N. 350) sovrapponendovi un disco di lingua scarlatta; glassateli e serviteli.

472. Altri alla regina *(Petites bouchées à la reine).*

Apparecchiate i bocconcini come sopra e riempiteli di *purée* di pollo calda piuttosto sostenuta; spalmate la *purée* di salsa vellutata e copriteli con una fetta rotonda di tartufo nero.

473. Altri di allodole alla zingara
(Bouchées de mauviettes à la bohémienne).

Foggiate alcuni piccoli briozzi *(brioches)* rotondi; cuoceteli al forno, ritirandoli quando avranno preso un bel color chiaro; praticate un'incisione al disopra, facendovi un piccolo coperchio, e vuotateli tenendoli al caldo fino al momento di guarnirli. Avrete dapprima apparecchiato disossate, farcite e cotte tante allodole quanti sono i briozzi; ponete sul fondo dei briozzi un po' di *purée* di selvaggina; le allodole sulla *purée*, glassatele e servitele sopra un tovagliuolo. — Le allodole le riempirete di farcia di pollo o selvaggina a cui avrete unito del tritume di tartufi.

474. Crostatine alla perugina
(Petites croustades de pain à la pérugine).

Tagliate una dozzina di crostini rotondi ed ovali larghi circa venti centimetri ed alti quattro; ritagliateli all'ingiro dando loro bella forma; segnatevi un cerchio sulla superficie colla punta d'un coltello a norma della forma che volete dare alle crostatine; fatele friggere con burro d'un bel colore, asciugatele su un tovagliuolo, apritele, vuotatele e mascheratele internamente d'uno strato di farcia di pollo. Approntate i filetti di sei quaglie; batteteli leggiermente e poneteli in una tortiera con burro chiarificato, salateli e ricopriteli con un foglio di carta. Preparate sei *quenelles* di pollo della forma dei filetti; ornatele con tartufi che farete stare aderenti mediante albume d'uovo, e coi carcami delle quaglie fate una piccola essenza che ridurrete con qualche cucchiaio di salsa vellutata.

Al momento di servire le crostatine devono essere calde; saltate i filetti, immergete le *quenelles* nell'acqua bollente e salata, indi

scolatele, guernite le crostatine con salpicone *Monglas* (N. 356); adagiate i filetti e le *quenelles* sulle crostatine, collocatele in una tortiera, cospargete di salsa la superficie superiore e tenetele alcuni minuti sulla bocca del forno. Quando la salsa ha preso l'aspetto d'un bel vellutato, collocate le crostatine su uno zoccolo o su un tovagliuolo.

Variando la guarnitura prendono il nome a norma degli ingredienti che s'impiegano.

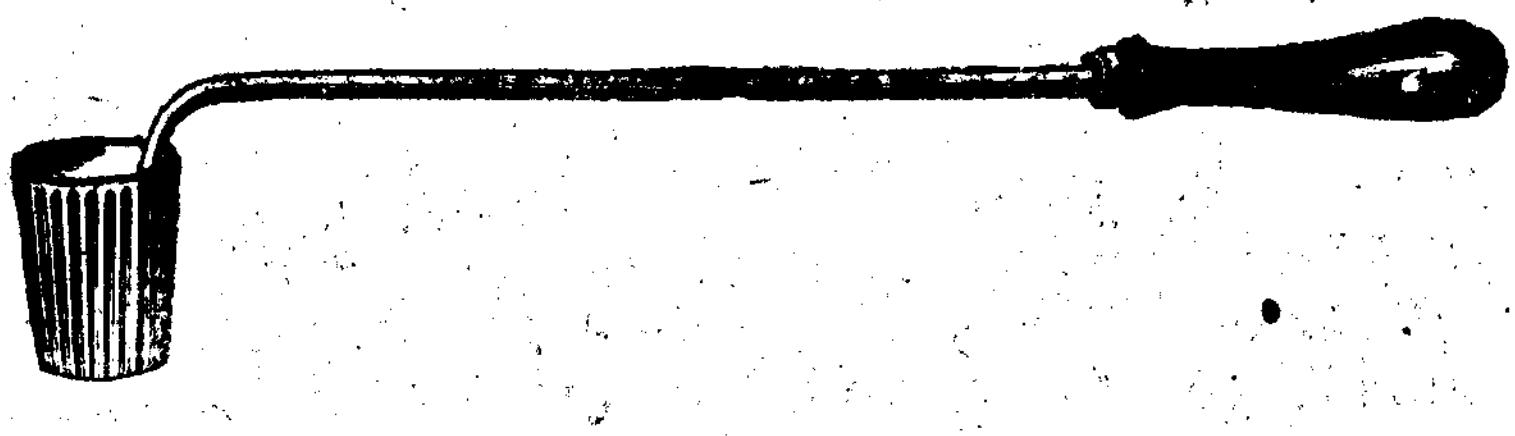
475. Crostatine di pane alla duchessa
(Croustades à la duchesse).

Foggiate a piacimento delle crostatine di pane raffermo, operando come sopra; stratificatele internamente di farcia di fegato e tartufi. Cuocete alla *mirepoix* (N. 196) della cervella di vitello o di manzo, e mettetene un pezzetto in ogni crostatina. Spolverizzate di pane, bagnate con burro fuso ed esponetele a forno temperato; quando hanno preso un leggier colore cospargetele leggiermente di salsa finanziera (N. 253) con tartufi e sugo di limone e servite.

Riescono assai delicate e di gradevole aspetto adoperando, invece della cervella, delle animelle cotte in sugo ristretto e collocando su ogni crostatina una cresta di gallo ritta in piedi. G. N.

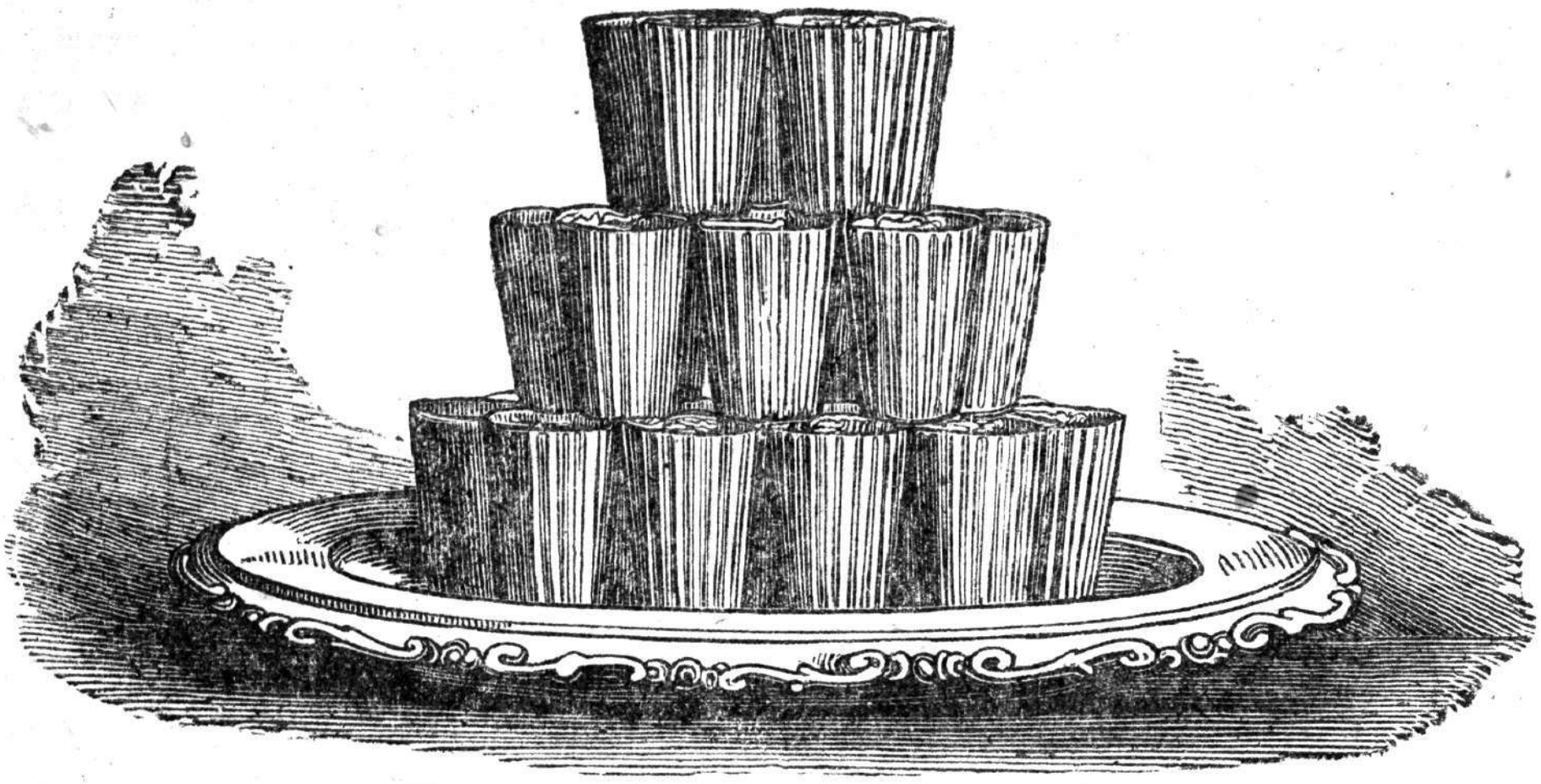
476. Crostatine di pasta alla romana
(Petites croustades de pâte à la romaine).

Approntate in una casseruola una pasta con 2 ettogrammi di farina di semola, quattro tuorli d'uova, sale, pepe e vino bianco magro in quantità sufficiente per rendere la pasta alquanto liquida, e per dirla in termine tecnico, colante. Avrete al fuoco una cas-



seruolina di grasso bollente in cui immergerete lo stampo, quando è ben caldo, asciugatelo con un pannolino e immergetelo tosto nella pasta all'altezza di non più di tre quarte parti; immergetelo di nuovo nel grasso e tenetelo in posto fino a che abbia preso colore; levate la crostatina dallo stampo e ponetela ad asciugare, ri-

petendo l'operazione di mano in mano, omettendo soltanto di far riscaldare lo stampo, perocchè appena levata una crostatina non si frapporrà indugio per far l'altra.



Queste crostatine ponno indifferentemente riempirsi con qualsiasi salpicone sì di magro che di grasso, cervella in *fricassea* o d'altro fritto, il tutto condito preferibilmente con salse acide legate colla solita soluzione d'uova.

477. Crostatine di gnocchi alla bolognese
(Petites croustades de gnocchi à la boulognaise).

Apparecchiate come si disse le piccole crostate, adoperando della pasta da gnocchi, tenendola un po' più consistente. Impanatele, friggetele come le altre e a tempo debito svuotatele e guernitele con un salpicone o *purée* qualsiasi e servite.

478. Altre di polenta alla piemontese
(Petites croustades à la piémontaise).

Ammannite una polenta piuttosto consistente; unitevi un pezzo di burro e del formaggio trito; versatela subito in una tortiera; e quando è fredda approntate le crostate come di pratica. Intanto preparate un *cacio imperio,* dai piemontesi chiamato *funduta,* nel seguente modo: gettate tre tuorli d'uova in una casseruola, stemperateli a poco a poco con qualche cucchiaio di panna, sale e 2 ettogrammi di cacio svizzero tagliato a dadolini. Alcuni minuti prima di servire collocate la casseruola a fuoco dolce, tramenate col mestolino badando che il composto sia ridotto alla consistenza di po-

lentina senza grumi. Ritirate la casseruola dal fuoco, unitevi dei tartufi tagliati a dadolini e riempite le crostate. Coprite con una fetta di tartufo bianco e servite tosto.

479. Crostatine di patate alla reggenza
(Petites croustades de pommes de terre à la régence).

Preparate una *purée* di patate piuttosto sostenuta, condita di burro e ben legata, con cui apparecchierete e friggerete le piccole crostate nel modo indicato, riempiendole poi con un salpicone di laccetti di pesce, code di gamberi e funghi tagliati a dadolini, condito con salsa bianca.

È inutile ripetere che anche la guarnitura di queste crostate può essere variata a piacimento.

480. Altre di riso *(Petites croustades de riz).*

Ammannite un buon risotto, ma senza zafferano; appena cotto versatelo in una tortiera premendolo in modo che riesca alto almeno due dita; quando è freddo tagliate con uno stampo le piccole crostate, impanatele e praticatene l'incisione all'ingiro, come si disse al N. 475; friggetele e vuotatele per poi riempirle d'una *purée* di selvaggina od altra, od anche con salpicone sì di grasso che di magro. Cospargete leggermente la parte superiore di sugo condensato e servite.

Anche queste prendono il nome di crostate alla regina, alla Monglas, alla Périgueux e via dicendo a norma del salpicone che si adopera.

481. Altre alla cappuccina *(Autres à la capucine).*

Approntate le crostate come sopra, friggetele per pochi minuti, vuotatele, indi riempitele d'uova sbattute (*brouillées*) (1) e copritele con una fetta di tartufo.

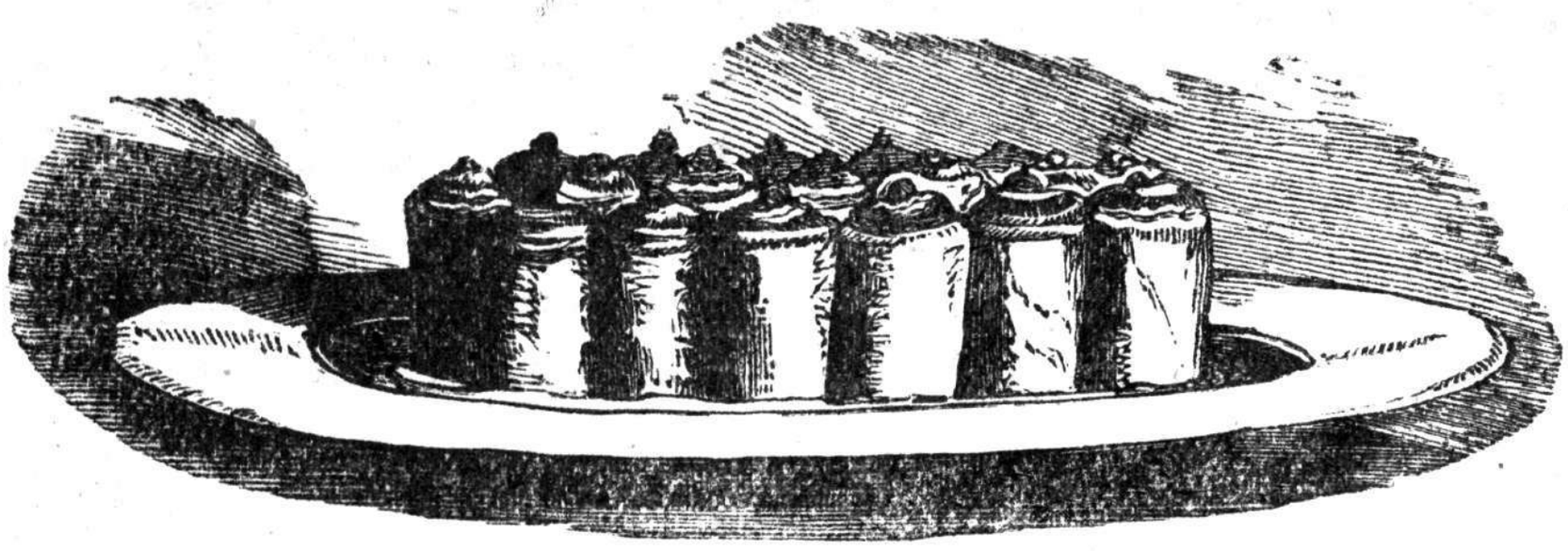
482. Crostatine alla besciamella
(Petites croustades à la béchamelle).

Prendete della pasta sfogliata magra, utilizzando anche i rimasugli; lavoratela e spianatela dello spessore di tre millimetri e

---

(1) Sbattete le uova con sale e formaggio; mettete in una casseruolina un pezzo di burro, e quando è sciolto versatevi entro le uova tramenando leggiermente; lorchè comincia a condensarsi, unitevi della salsa bianca o spagnuola, lavorate il composto e quando avrà preso l'aspetto d'una polentina ritiratela dal fuoco e versatela sulle crostate.

con essa ricoprite l'interno di alcune piccole forme di rame stagnate e liscie dell'altezza d'un piccolo bicchiere. Fate in modo che



lo strato di pasta sia egualmente alto in ogni parte, riempitele di fagiuoli secchi o di farina e mettetele nel forno, ritirandole quando avranno preso un bel colore; toglietele dallo stampo, e se non

fossero ben asciutte rimettetele nel forno. Coll'altra pasta sfogliata avrete fatto un coperchio un po' più grande della crostatina; bagnatelo d'uovo e ponetevi nel mezzo un piccolo disco di pasta che nel cuocere acquisterà la forma d'un bottone. Ammannite un salpicone con filetti di pollo, lingua scarlatta e tartufi conditi con sugo condensato e salsa besciamella, e riempite le crostatine. Ponetevi sopra il coperchio e servite.

È inutile ripetere che la guarnizione può essere variata a genio del cuoco.

483. Canestrelli all'alemanna
(Petites corbeilles à l'allemande).

Mediante stampini a forma di canestrelli, intonacati di pasta mezzo-sfogliata, approntate delle crostatine che farete cuocere al forno nel modo più volte indicato. Preparate pure della farcia di pollo, e servendovi di pane grattugiato fino foggiate delle piccole *quenelles* simili a nocciuole; al momento di servire friggetele nel grasso, e quando si presentano d'un bel colore, asciugatele con un pannolino e riempitene i canestrelli, su cui verserete della salsa alemanna (N. 223) mista con funghi e tartufi. Copriteli con una fetta d'animella di vitello abragiata, spalmata di farcia e decorata con tartufi neri.

Queste *quenelles* fritte si ponno impiegare anche per le zuppe di legumi o di *purèe* in sostituzione dei crostini o delle *quenelles* cotte semplicemente nel brodo.

G. N.

484. Bodini alla Richelieu *(Boudins à la Richelieu).*

Ammannite una farcia di pollo, spolverizzate la tavola di farina, stendetevi sopra la farcia che poi rotolerete e taglierete a foggia di turaccioli; allargateli, battendoli colla lama del coltello, mettetevi nel mezzo un salpicone fino, ravvolgete attorno la farcia dandogli una forma rettangolare, passateli all'uovo e al pane e friggeteli in una tortiera con burro depurato.

In passato questi bodini si ammannivano semplicemente con farcia di stomaco di pollo foggiata a rettangoli impanati senz'uova e cotti alla gratella entro cassettine di carta.

485. Bodini alla villeroy *(Boudins à la villeroy).*

Apparecchiate della farcia di pollo o di vitello e fate una dozzina di *quenelles* a cui darete la forma d'un piccolo uovo; cuocetele in acqua salata, indi asciugatele e mettetele in una tortiera. Ammannite una *villeroy* (V. pag. 129 e 130) di pollo o di selvaggina ultimata con una soluzione d'uova o di limone; prendetene alla dose d'un cucchiaio per ogni *quenelle,* e quando è fredda stratificatele su tutta la superficie, spolverizzandole poi di pane. Così predisposto i bodini, passateli all'uovo e di nuovo al pane; friggeteli e servite.

486. Bodini alla milanese *(Boudins à la milanaise).*

Prendete della farcia di fegato (N. 300) e stendetela sulla tavola spolverizzata di pane grattugiato, rotolatela a foggia di grosso bastone, premetela un po' col coltello, in modo che riesca alta un centimetro, tagliatela a pezzi che poi con uno stampo formerete a cuore od a mandorla; passateli all'uovo e al pane; con un altro stampo più piccolo praticatevi un'incisione; fateli friggere di bel colore ma lentamente, levate il coperchio seguendo la traccia dell'incisione, vuotateli un poco riempiendo il vacuo con un composto di salsa bianca ben ridotta, a cui avrete unito de' dadolini di lingua, animelle, petto di pollo, e pochi piselli verdi. Serviteli tosto.

487. Bodini fritti alla besciamella *(Boudins à la béchamelle).*

Procedete come pei bodini alla *villeroy* (N. 485), eccetto che li coprirete d'una besciamella ridotta mista con tartufi.

488. Bodini alla reggenza *(Boudins à la régence).*

Mescolate mezzo litro di *purée* di pollo con mezzo litro di besciamella ridotta ed ultimata con sugo condensato, a cui aggiungerete la soluzione di cinque uova; badate che sia salata a dovere e passata allo staccio. Untate di burro dieci o dodici stampini lisci, di forma simile ad una piccola mezza calotta; empiteli di composto, fateli cuocere al bagno-maria, levateli dalle forme, passateli alle uova e al pane; friggeteli, e quando hanno acquistato un bel colore serviteli.

Se ne volete di migliori, sostituite al pollo della *purée* di selvaggina volatile, e per servizio di magro quella di pesce, rane o gamberi. G. N.

489. Bodini fritti alla diplomatica *(Boudins frits à la diplomatique).*

Ammannite un salpicone con creste, tartufi, animelle, stomaco di pernice, il tutto tagliato a filettini e mescolato con un po' di salsa italiana al vino Madera (N. 264) ben ridotta; lasciate raffreddare; spolverizzate la tavola di farina, stendete e rotolate un salpicone che taglierete a pezzi della dimensione del dito mignolo; ravvolgeteli in uno strato di farcia di selvaggina, foggiandoli a piccoli coni tronchi. Prendete della pasta mezzo sfogliata e fatene delle foglie, come si disse al N. 455, che bagnerete d'uovo ed attaccherete all'ingiro del bodino in modo che acquisti la forma d'un carciofo; verniciateli coll'uovo e friggeteli diligentemente affinchè non si rompano.

490. Altri simili cotti al forno.

Attenetevi all'istruzione suindicata, eccetto che le foglie le farete interamente di sfogliata; glassateli e serviteli. G. N.

491. Bodini Luculliani *(Boudins à la Lucullus).*

Prendete della farcia di grasso o di magro ed unitevi un po'di erbe fine (N. 199), dei tartufi tagliati sottili e qualche cucchiaio di vellutata. Foggiate a piacimento i bodini come si disse più sopra; passateli all'uovo e al pane e friggeteli nel grasso a fuoco moderatissimo affinchè la farcia possa cuocere; asciugateli con un pannolino e serviteli caldi.

492. Bodini alla reale *(Boudins à la royale).*

Approntate una pasta con 3 ettogrammi di farina di semola, un ettogrammo di burro, tre tuorli d'uova, un pizzico di zucchero, sale, e mezzo bicchiere di buona panna; ripiegatela tre volte e stendetela alla grossezza d'una lama di coltello, disponendo sopra metà di essa un composto, alto un dito, di farcia di pollo con un salpicone di funghi, tartufi e animelle. Ripiegatevi sopra l'altra metà della pasta, coprendo così tutto il composto; passatevi sopra leggiermente il rullo, indi tagliate dei bodini rettangolari lunghi dieci centimetri e larghi quattro; prima di friggerli verniciateli superiormente con un pennello intinto nell'uovo sbattuto, e colla punta d'un coltellino incidetevi un disegno qualsiasi; friggeteli lentamente affinchè la farcia possa cuocere, e quando hanno preso colore, levateli, asciugateli su un pannolino e servite.

493. Bodini di funghi *(Boudins aux champignons).*

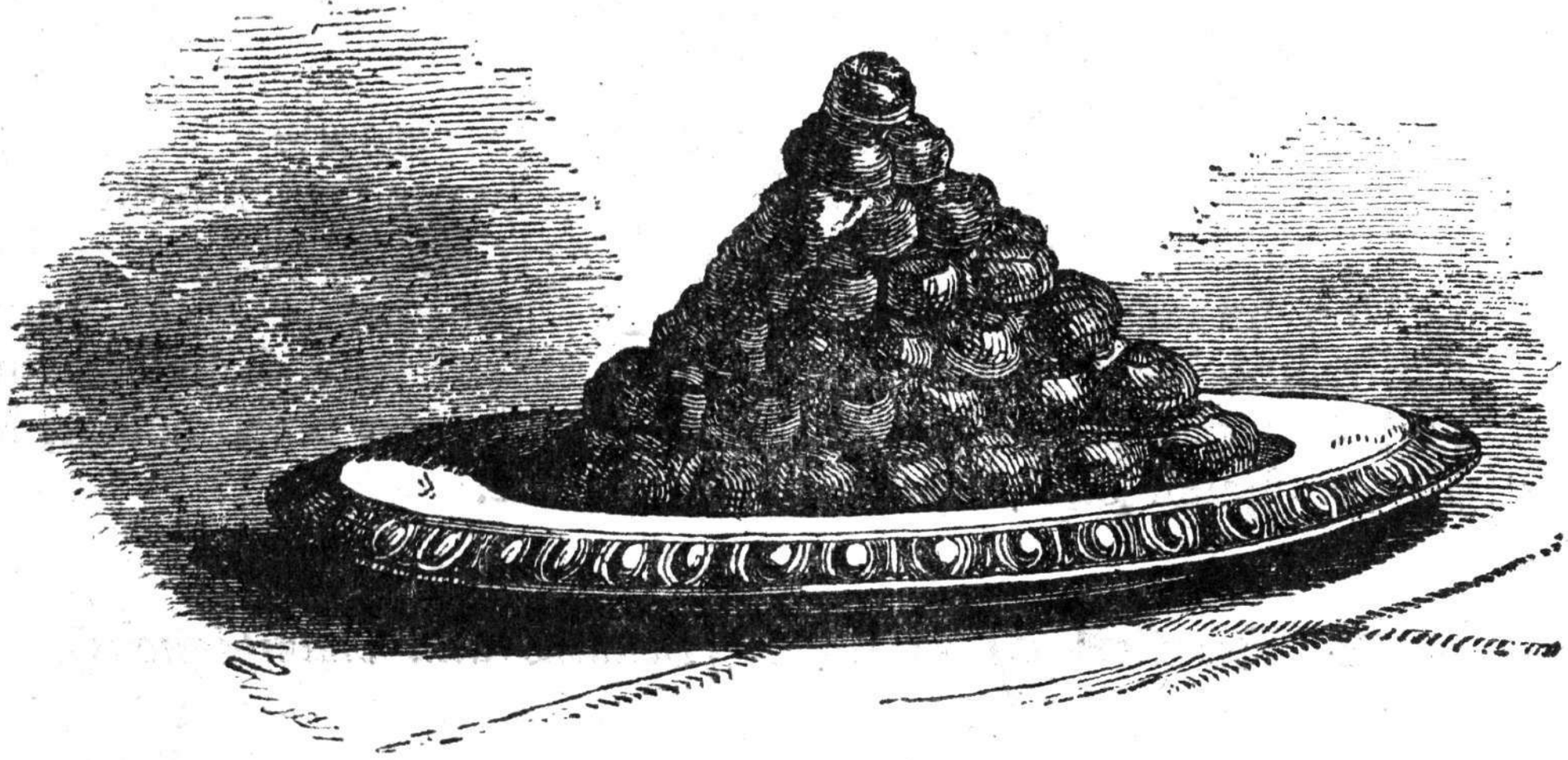
Fate cuocere e glassare con burro, consumato, sugo di limone, una foglia di lauro e qualche fettolina di giambone, dodici funghi piuttosto grossi e di bella forma, che conserverete interi. Lasciateli raffreddare, poi ricoprite il gambo d'ogni fungo con un composto di farcia fina e tartufi tritati, mescolato con qualche cucchiaio della cozione de' funghi; passateli all'uovo e al pane; friggeteli a fuoco lento e d'un bel colore. Serviteli tanto per *hors-d'œuvres* come anche per *guernizioni.*

494. Bodini di pesce alla Visconti
(Boudins de poisson à la Visconti).

Apparecchiate 3 ettogrammi di farcia di pesce (N. 306), dividetela in quindici o venti parti, e rotolandola sulla farina foggiate dei grossi maccheroni che ripiegherete d'ambo le parti a guisa di *S.* Infilateli su uno stuzzicadenti e poneteli in una tortiera spalmata di burro per cuocerli tosto in acqua bollente e salata. Appena i bodini avranno preso consistenza, scolateli su uno staccio, lasciateli raffreddare, ritirate gli stecchi, immergeteli nell'uovo sbattuto, impanateli, friggeteli e serviteli sul tovagliuolo guernendoli con prezzemolo fritto.

495. Panetti alla parigina *(Profiterolles à la parisienne).*

Approntate dei panetti da fornaio in uno dei modi indicati al N. 97, tenendoli un po' più grossi. Riempiteli d'una farcia di vitello o di pollo mista con salpicone alla parigina (N. 347). Ultimata l'operazione e rimessovi il coperchio, versatevi sopra una



soluzione di quattro tuorli e tre uova intere stemperate in un bicchiere di panna, e lasciateli inzuppare per un quarto d'ora. Poco prima di presentarli in tavola friggeteli nel grasso bollente; indi, asciugati e ben ordinati come nel disegno che presentiamo, serviteli.

Questi panetti quando sono ripieni si ponno tuffare nel latte fresco per passarli poi all'uova e al pane e friggerli similmente.

496. Timballetti alla Conti *(Petites timballes à la Conti).*

Untate di burro dodici stampini a foggia di bicchieri conosciuti sotto il nome di *goublottes,* e riempiteli di farcia di pollo o vitello a cui avrete unito un bicchiere di salsa spagnuola e due uova intere; fateli cuocere a bagno-maria, indi levateli dalla forma, passateli all'uovo e al pane, tagliateli al disotto affinchè stiano ritti; praticate la solita incisione per tracciarvi il coperchio; friggeteli d'un bel colore; togliete il coperchio e un po' di ripieno a cui sostituirete un tritume di tartufi neri misti con una riduzione di spagnuola e sugo condensato; rimettete il coperchio e servite.

Di magro, impiegherete farcia di pesce e besciamella con tartufi.

497. Timballetti di tagliatelle alla genovese
(Petites timballes de nouilles à la génoise).

Spalmate di pasta fina dodici piccole forme foggiate a calotta e note sotto il nome di timballetti. Cuocete e condite con buon sugo, burro fresco e formaggio delle tagliatelle; aggiungetevi un po' di salsa spagnuola; lasciate raffreddare e riempitene le forme. Copritele col loro coperchio di pasta ed esponetele a forno caldo. Cinque minuti prima di servire riversatele e glassatele.

498. Pasticcini alla sarda *(Petites pâtés à la sarde).*

Approntate lestamente una pasta ben lavorata con 2 ettogrammi di farina bianca, mezzo ettogrammo di semolino in grana, 2 ettogrammi di burro, quattro tuorli d'uova, qualche cucchiaio d'acqua fredda e un po' di sale; lasciatela riposare un quarto d'ora in luogo fresco; intanto apparecchiate un intingolo con 2 ettogrammi di polpa di vitello ed uno di carne di pollo priva del grasso e dei nervi, qualche tartufo bianco, un ettogrammo di lardo salato, un ettogrammo di lingua salata e cotta, mezzo ettogrammo di funghi all'aceto, due pomidoro a cui avrete levato la pelle e i semi, il tutto tagliato fino; fate sciogliere 2 ettogrammi di burro fresco con un po' di prezzemolo trito, mischiatevi assieme gli altri ingredienti con un bicchierino di rhum, un po' di sugo condensato, pepe e noce moscada. Badate che sia salato a dovere; e quando il tutto è ben unito lasciate raffreddare e formate tante pallottole grosse come una noce. Spianate due volte la pasta che avrete preparato, piegatela in quattro e lasciatela riposare; indi spianata dello spessore di tre millimetri, tagliate con uno stampo di latta tanti rotondini della dimensione di poco più di un pezzo da cinque franchi, passatevi sopra il pennello intinto nell'uovo sbattuto, mettetevi al centro una pallottola del suddetto composto e coprite con un altro rotondino di pasta; colle dita pizzicate all'intorno la pasta e stringendola e rialzandola datele la forma d'un carciofo, foggiandovi superiormente un cordoncino all'ingiro del coperchio; praticatevi un piccolo foro nel mezzo affinchè non si screpolino; passatevi sopra il pennello bagnato d'uovo, metteteli sopra una lastra di rame con un foglio di carta sotto; esponeteli a forno piuttosto caldo. Quando sono cotti e d'un bel colore dorato, serviteli lestamente su un tovagliuolo.

Questi pasticcini si fanno anche con maggior risparmio di tempo servendosi di appositi stampini di latta o di rame, i quali vengono intonacati di pasta ed ultimati come gli altri pasticcini.

499. Pasticcini alla Mazzarino *(Petites pâtés à la Mazarin).*

Prendete delle piccole forme simili al disegno che presentiamo, spalmatele leggiermente di burro, intonacatele di mezza pasta sfogliata e riempitela di farcia *godiveau* (N. 294); regolate la parte superiore, e fatto un coperchio colla rimanente pasta, bagnatelo d'uova e ponetevi nel mezzo un piccolo bottone che potrete ornare a piacimento. Cuoceteli a forno temperato per una mezz'ora; levateli dalle forme, toglietevi con precauzione il coperchio, estraete con un cucchiaio la metà della farcia e sostituitevi un intingolo composto di filetti di pollo arrosto, tartufi cotti nel vino Madera e funghi, il tutto tagliato a dadolini e condito con buona salsa spagnuola lavorata.

Questi pasticcini dovranno esser riempiti appena tolti dal forno; rimettetevi il coperchio e servite immediatamente.

500. Pasticcini di sfogliata *(Petites pâtés feuilletés)*

Stendete, dello spessore di due o tre millimetri, 3 ettogrammi di pasta sfogliata che avrete ripiegato sei volte. Spianata a dovere, lasciatela riposare due minuti, poi tagliate con uno stampo di latta rotondo dodici piccole piastrelle; riunite i ritagli della pasta e formate uno strato un po' più sottile del primo, col quale disporrete collo stesso stampo altre dodici piastrelle; collocate su queste ultime un cucchiaino di farcia grassa o magra; bagnate leggiermente col pennello all'ingiro della farcia, poi ricopritela sovrapponendovi le altre piastrelle che comprimerete leggiermente con uno stampo più piccolo adoperato dalla parte opposta, dorate leggiermente la

superficie senza toccare gli orli, e poco prima di servire esponeteli a forno piuttosto caldo.

Questi pasticcini si ponno riempire con tutte le farcie che abbiamo indicato all'apposito capitolo.

501. Pasticcini alla Delfina *(Petites pâtés à la Dauphine).*

Stendete una foglia sottile di pasta da briozzo *(brioche)* preparata con un terzo meno di burro del consueto; tagliate con uno stampo del diametro di cinque centimetri venti piastrelle; guernitene la metà con un cucchiaino di farcia cotta mista con salpicone a piacimento; inumidite le piastrelle procedendo come si disse sopra pei pasticcini di sfogliata, collocandoli mano mano su un pannolino spolverizzato di farina; lasciateli levare a temperatura tiepida almeno per un'ora, indi friggeteli a fuoco dolce e asciugateli per servirli.

502. Pasticcini alla polacca *(Petites pâtés à la polonaise).*

Preparate una pasta *baba* (1) con pochissimo zucchero, ben levata e lavorata; spalmate di burro dodici piccole forme simili ad un bicchiere piuttosto basso; empitele di pasta soltanto fino alla metà della loro altezza, affinchè la pasta gonfiandosi non s'elevi oltre la superficie dello stampo; mettetele nella stufa tiepida, e quando i pasticcini sieno levati fateli cuocere d'un bel colore a forno temperato; toglieteli dalle forme e praticatevi la solita incisione per tagliar fuori il coperchio e svuotarli un poco in modo d'avere delle piccole crostate. — Preparate un intingolo con carne di pollo arrosto e di maiale fresco cotto in ristretto, funghi ben glassati e prosciutto cotto di color roseo, il tutto tagliato a dadolini non troppo piccoli. Colla cottura dei funghi, del pollo e del maiale fate una salsa che legherete con farina e burro; osservate che sia salata e cotta a dovere; aggiungetevi un po' di pepe bianco, buona panna, e mescolate il tutto coll'intingolo con cui riempirete i pasticcini, che coprirete e servirete tosto. G. N.

503. Pasticcini alla Guglielmo Tell *(Petites pâtés à la Guillaume Tell).*

Apparecchiate una pasta con 3 ettogrammi di farina di semola, 2 ettogrammi di burro, tre tuorli d'uova, sale e vino bianco magro. Ripiegatela quattro volte, indi intonacate delle piccole forme ovali

---

(1) Sul modo di preparare le differenti paste vedi il capitolo LVII, *Della pasticceria dolce.*

che riempirete pel momento, come al solito, di fagiuoli secchi e farete cuocere al forno.

Prendete 4 ettogrammi di polpa d'agnello o di montone, privatela della parte grassa e pestatela nel mortaio, unendovi un ettogrammo di *purée* di patate, egual quantitativo di burro d'acciughe, un cucchiaio d'erbe fine, sale, pepe, noce moscada e tre tuorli d'uova; passate allo staccio e lavorate il composto, spolverizzate di farina la tavola, indi colla farcia foggiate delle pallottoline grosse come una mezza noce e cuocetele in acqua salata. Mescolate in egual dose della salsa piccante (N. 265) e di pomidoro (N. 272) non che della *purée* di funghi, a cui unirete le *quenelles;* riempite i pasticcini coprendoli con uno scalopino d'agnello che avrete fatto saltare con sugo condensato ed erbe fine, e servite. G. N.

504. Pasticcini caldi all'ambasciatrice
(Petites pâtés chauds à l'ambassadrice).

Prendete delle forme rotonde e scanalate simili a quelle dei pasticcini freddi, ma fatti a cerniera, e intonacatele d'una pasta fina o mezzo sfogliata per cuocerli in bianco, cioè pieni di farina o grano; quando sono cotti si vuotano per riempirli con uno dei salpiconi designati a pag. 162 e seguenti condito con salsa vellutata o spagnuola; si coprono con una fetta di tartufo o di fegato grasso od anche con code di gamberi se i pasticcini fossero di magro.

505. Pasticcini soffici alla regina
(Petites pâtés soufflés à la reine).

Fate cuocere e glassare un bel pollo; tagliate i filetti a dadolini e colla polpa delle coscie preparate una *purée.* Ammannite una besciamella con un ettogrammo di burro, egual quantità di farina, due bicchieri di panna e mezzo bicchiere d'essenza di pollo, salate, fate cuocere, unitevi la *purée* e i dadolini di pollo; dopo pochi minuti levate la casseruola dal fuoco e lasciate raffreddare per poi aggiungervi quattro tuorli d'uova e l'albume in neve.

Foderate di pasta sfogliata alta come un cinque centesimi degli stampini detti *tartellettes,* facendo in modo che la pasta che sopravanza dallo stampino formi una specie di cornice; riempiteli di composto, meno lo spazio superiore allo stampino; mezz'ora prima di servire metteteli a forno temperato, e quando avranno preso colore levateli dalla forma e serviteli tosto. G. N.

506. Pasticcini soffici alla Rossini
(Petites pâtés soufflés à la Rossini).

Operate come sopra, adoperando, invece della carne di pollo, della carne di pernice.

507. Pasticcini soffici alla Monglas
(Petites pâtés soufflés à la Monglas).

Fate cuocere in buon sugo un fegato grasso od anche fegati di pollo tagliati a dadolini, a cui unirete de' tartufi cotti nel vino e parimenti tagliati; colle minuzie fate una *purée* e procedete come al N. 505. G. N.

508. Pasticcini soffici di gamberi
(Petites pâtés soufflés d'écrevisses).

Fate una besciamella con un ettogrammo di burro, egual quantità di farina e tre bicchieri di panna di prima qualità, sale, pepe, noce moscada e formaggio grattugiato; tritate una manata di code di gamberi e un cucchiaio di tartufi o di funghi; uniteli alla besciamella e procedete come sopra.

Anche questi pasticcini, che si ponno servire in mille guise, prendono il nome dalla carne o dal salpicone che viene impiegato.

509. Pasticcini alla Washington
(Petites pâtés à la Washington).

Apparecchiate delle crostatine come pei pasticcini caldi; i coperchi li farete di lingua ben rossa della grandezza d'un cinque franchi; metteteli in una tortiera spalmata di burro, e col cornetto di carta lasciatevi cadere nel mezzo d'ogni coperchio un piccolo bottone di farcia di pollo, su cui porrete una ruotella di tartufo grande come un mezzo soldo, e disopra un altro bottone di farcia fatto similmente. Bagnate con qualche cucchiaio di consumato, e coprite la tortiera in modo che sia ben chiusa, ed esponetela a forno dolce affine di cuocere la farcia e rendere aderente il tartufo.

Intanto ammannite un salpicone di filetti di pollo bianco saltati al burro, tartufi cotti nel vino e lingua rossa, il tutto tagliato a filetti non che piccole *quenelles* nella proporzione della metà degli altri ingredienti, con salsa tartaruga (N. 261) ben ridotta e legata che metterete nel bagno-maria.

Al momento di servire riempite i pasticcini e sovrapponetevi il loro coperchio.

510. Conchiglie di S. Giacomo alla triestina
(Coquilles à la triestine).

Queste conchiglie, che si chiamano anche conchiglie pellegrine, trovansi in abbondanza in tutti i porti di mare nei mesi di febbraio, marzo e aprile; si ammanniscono nel modo seguente: prendetene dieci e apritele come fareste delle ostriche; il mollusco interno si presenta come un piccolo formaggio di crema. Levate quel fluido giallastro e viscido che lo ravvolge; mondatelo bene lavandolo in acqua fresca, e poi, gittato in acqua bollente con un po' di sale, lasciatevelo alquanto, ripassandolo tosto dopo in acqua fredda. Abbiate in disparte una trentina di grosse ostriche, dette *zampe di cavallo,* che ripasserete parimenti dall'acqua bollente nella fredda; prendete di queste soltanto la parte bianca, gettando via il callo e le barbe; tagliatele insieme col crostaceo tanto che siano grosse come un grano d'uva di Corinto; tritate del pari delle cipolle in quantità uguale alla metà del crostaceo, e mescolate insieme prezzemolo, crescione e alquanta mollica di pane. Fate sciogliere in una casseruola 4 ettogrammi circa di burro fresco entro cui porrete due cipolle tagliuzzate, indi un po' d'erbe fine (che avrete lavate in acqua fresca e quindi ben rasciutte), e di lì a poco i crostacei e la mollica di pane. Mettetevi pepe e sale, e mescolate bene affinchè la mollica di pane assorba il burro. Se questo non bastasse, aggiungetene, perchè è d'uopo che queste vivande per essere gustose sieno ben condite di burro. In ogni caso poi, quando ritirerete dal fuoco la casseruola, vi aggiungerete un altro ettogrammo di burro, affine di darvi quel che di vellutato e di morbido indispensabile. Riponete il composto in una terrina coperta di un foglio di carta spalmata di burro, per servirvene all'occorrenza, potendo conservarsi sette od otto giorni.

Pulite le conchiglie vuote, riempiendole col composto e spolverizzandole di pane grattugiato. Mettetele sulla graticola, con fuoco sopra e sotto, coprendo con un coperchio di casseruola sul quale avrete posto poche brage. Quando la vivanda è calda servitela tosto. Si può anche ammannirla in fricassea di pollo con funghi, o fritta con cipollette, arrostite sulla graticola.

511. Conchiglie di dama *(Coquilles de dame).*

Tagliate a filetti il bianco d'un pollo cotto e freddo, aggiungetevi per un quarto del suo volume de' tartufi tagliati similmente e cotti nel vino, mescolatevi con un po' di salsa vellutata, e tenete

il composto al caldo. Prima di servire disponete il composto nelle conchiglie sia d'argento che di quelle che si chiamano da pellegrino, evitando di adoperare quelle d'ostrica; versatevi sopra altra salsa vellutata ben ridotta; spolverizzate con formaggio e pane grattugiato, cospargete di burro liquefatto mediante un pennello, fate gratinare un istante sia al forno o mediante pala arroventata.

512. Conchiglie di pernice alla spagnuola
(Coquilles de perdreau à l'espagnole).

Tagliate a dadolini la carne dello stomaco d'una pernice; aggiungete un quarto del suo volume di funghi cotti e tagliati similmente, e un mezzo bicchiere di salsa di selvaggina; riempite le conchiglie con questo composto, coprendolo con uno strato di farcia cotto (N. 302); cospargetele con mollica di pane secco e burro fuso; esponetele per pochi minuti a forno caldo per farle gratinare, e servitele.

513. Conchiglie d'ostriche all'inglese
(Coquilles d'huîtres à l'anglaise).

Aprite le ostriche, vuotatele e disponetele nelle conchiglie di argento poste su una lastra di rame e appoggiate su uno strato di cenere; cospargetele d'erbe fine e di pane grattugiato finissimo; aggiungete pepe e un pezzo di burro e fatele cuocere otto minuti a forno caldo, oppure con fuoco sopra e fuoco sotto.

514. Altre alla francese *(Autres à la française).*

Imbianchite, senza però farle bollire, due o tre dozzine d'ostriche nel vino bianco; scolatele ed acconciatele in modo da non lasciarvi che la noce; mescolatele con un po' di salsa alemanna ben ridotta, nella quale avrete posto un po' della loro cozione; empite le conchiglie, spolverizzatele di pane secco, cospargetele di burro fuso e fatele gratinare con fuoco sopra e sotto.

CAPITOLO VIII.

DELLE ASTICCIUOLE PER ORNAMENTO DEI PIATTI FREDDI E CALDI.

Le asticciuole sono il più elegante ornamento degli *entrées* e dei *relevés;* quelle destinate ai primi differiscono dalle altre solo in quanto alle proporzioni, che devono necessariamente essere più modeste.

I modelli che noi presentiamo offrono un'idea di ciò che anche in questo ramo di decorazione possa attendersi dal buon gusto del cuoco. Consultando poi quelle che guerniscono i diversi piatti, di cui è a dovizia adorna la presente opera, se ne avrà una ricca collezione.

Meglio d'ogni spiegazione, che riescirebbe sempre insufficiente a'novizi dell'arte, noi reputiamo conveniente il rimandarli all'attento esame delle tavole I e II, limitandoci a porgere un breve cenno sul modo con cui le diverse asticciuole ponno essere apparecchiate.

Le asticciuole d'argento indicate ai N. 1, 2, 3, 4, 9, 10, 11 e 12, quando non siano adoperate per piatti di rilievo, vengono impiegate con o senza ornamento.

Il N. 5 è formato semplicemente con rape, barbabietole o carote frastagliate; il fregio superiore ed il listello che trovasi al disotto della corona sono fatti di carote o barbabietole; la corona e il calice rovesciato di rape bianchissime.

L'asticciuola N. 6 presenta un tartufo rotondo e glassato al momento, sotto al quale trovasi infilzato un ornato di fungo ben bianco, indi sei piastrelle di tartufo nero regolarmente tagliate e alternate con altre piastrelle di filetto di pollo, sostenute da ornato di fungo simile a quello superiore, sotto cui trovasi un piccolo tartufo. La stessa asticciuola può anche guernirsi di gelatina.

Quella al N. 7 si compone di un tartufo cotto e di zinna *(tettina)* tagliata a rotondini e alternata con tartufi foggiati similmente e conformi allo stampo dell'asticciuola (1).

Quella al N. 8 si compone d'una cresta doppia di gallo, sorretta da un tartufo e da un gambero ben rosso.

L'asticciuola N. 13 è costituita da una cresta di gallo, od anche imitata in lingua scarlatta, sostenuta d'un grosso tartufo.

Il N. 14, sormontato e conterminato da un fregio di fungo o di lingua scarlatta, presenta al centro delle *quenelles* bianche e verdi alternate e attorniate di gelatina coll'identico processo di cui si disse al N. 7.

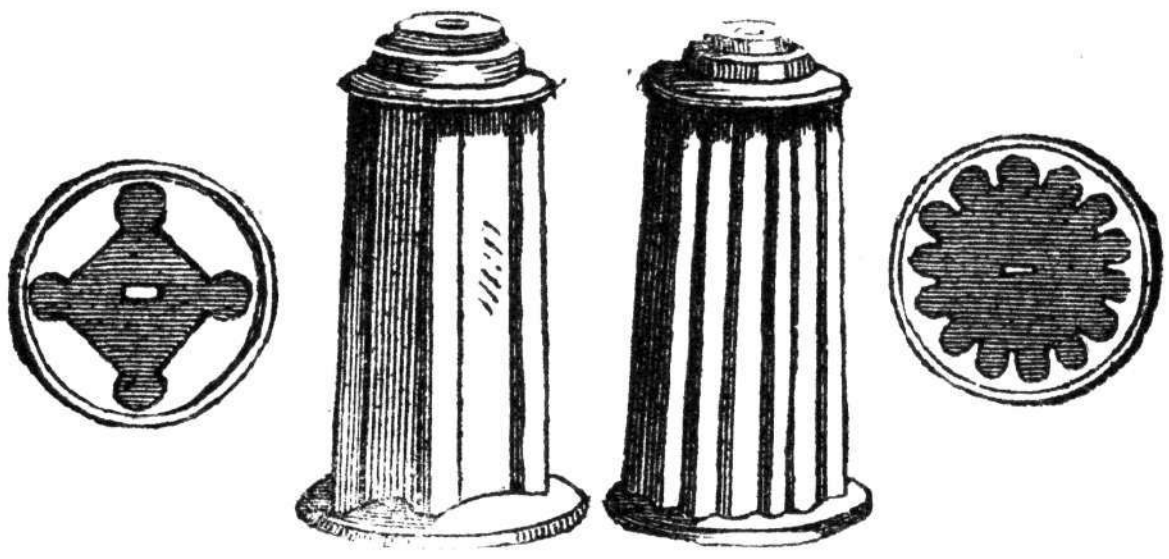
Il N. 15, consiste di fiori di legumi (vedi pag. 56) e sostenuto da un vaso a foggia di piedestallo, fatto similmente di rape, carote, ecc.

In generale le asticciuole si assicurano impiantandole in un crostone fritto attaccato al piatto mediante pastina d'albume di uovo e farina.

Le asticciuole si ritengono piuttosto come semplice ornamento che come guernitura effettiva, e siccome gli elementi che compongono le asticciuole non sono che una parte di quelli disposti per guernizione del piatto, così si renderebbe ridicolo quel commensale che si servisse delle asticciuole.

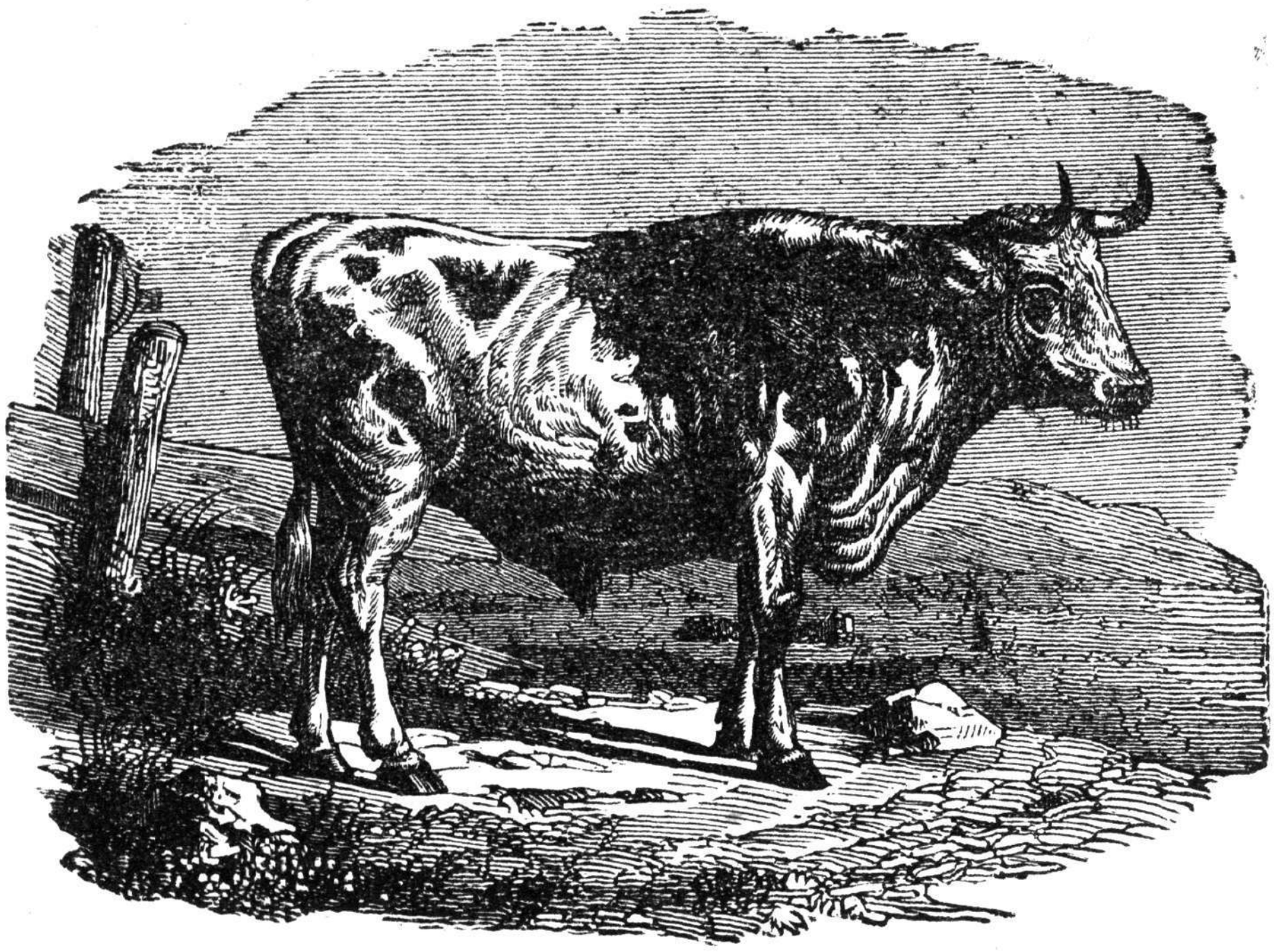
---

(1) Infilzate lo stampo nella spadicina; ove non sia abbastanza serrata, turate l'estremità inferiore con un po' di pasta, e per tener in posto l'apparecchio ponetevi sotto un pezzo di sughero.



Mettete in un recipiente del ghiaccio tritato, copritelo con un pannolino e conficcatevi entro le astìcciuole fino all'altezza dello sughero. Di lì a poco versate nel vuoto dello stampo della gelatina liquida, ed ultimata l'operazione coprite il recipiente e lasciate congelare. Al momento di servire togliete la pasta e lo sughero e immergete un istante lo stampo nell'acqua tiepida, il che permetterà di levarlo senza che la gelatina vi rimanga aderente. Infilzate al disotto, fino a toccare la gelatina, un fregio di fungo frastagliato che sosterrete con un rotondino di pane fritto

Glassate il tartufo e conficcate le asticciuole nel pezzo, al quale null'altro manchi per essere presentato in tavola.



CAPITOLO IX.

DEL MANZO.

Immensa è l'utilità che l'uomo ritrae dal bue. La carne di manzo costituisce uno degli alimenti più importanti. Disseminato dalla mano della Provvidenza sopra tutta la terra, il bue vive nelle foreste equatoriali egualmente che tra i ghiacci del polo, e ben può dirsi indispensabile alla razza umana, imperciocchè Buffon nota che senza il bue e la vacca sua femmina, la specie umana, agglomerata come si trova sopra alcuni punti del globo, non potrebbe sussistere.

Nello stato domestico le razze si sono notabilmente mutate e non v'è paese che non ne abbia una sua particolare.

Molti sono gli animali di razza bovina che si allevano in Italia e contribuiscono alla sua ricchezza. Le razze delle provincie meridionali offrono una discreta carne; migliori sono i bovini dell'agro romano. Sul Modenese e sul Parmigiano havvi una razza molto affine a quella del Piemonte; quelle di Val di Chiana e di Val

di Tevere in Toscana, pregievolissime, salgono a prezzi assai elevati. La Lombardia, che più delle altre parti d'Italia mantiene una grande quantità di vaccine, non può dire d'avere una razza propria; giacchè tanto per lavoro che per la carne essa importa dalle provincie limitrofe, e per la produzione del latte si provvede di bestie adulte della Svizzera. La razza di Piemonte, che si alleva nei circondari di Torino, Pinerolo, Saluzzo, Cuneo, Mondovì ed Alba, non soffre confronti anche con quelle della Fiandra e di Normandia; anzi, oltre alla Lombardia, gran copia ne viene esportata nei mezzodì della Francia.

I francesi, pretenziosi sempre, disputano il primato in questo genere anche alla stessa Inghilterra, mentre alla lor volta gl'inglesi proclamano altamente la loro superiorità. È per altro un fatto che questi macellano i loro buoi troppo giovani e nondimeno ridotti a tale pinguedine da non poter essere interamente succolenti, cosicchè non a torto si disse che gonfiano più che non nutriscano.

Rimandando il lettore a quanto abbiamo accennato al capitolo I, *dei brodi,* faremo tuttavia osservare che la carne d'un bue di quattro a sei anni è la più salubre e nutriente, mentre quella de' buoi affaticati da un troppo lungo lavoro è quasi sempre tigliosa e asciutta e non può essere digerita che da uno stomaco molto robusto.

La carne del bue è fina, dolce, d'un bel rosso e leggiermente marmorizzata di vene bianche; se la grascia è d'un bianco giallastro è indizio di gioventù e di buono stato.

La carne d'una giovenca grassa può talora aver maggior pregio di quella d'un bue non perfettamente ingrassato; lo stesso dicasi del toro; quando adunque non possiate avere del bue, diffidate almeno delle carni di bestie vecchie e magre.

Quasi tutte le parti del bue vengono utilizzate per la cucina; le principali sono: la schiena, le parti deretane sino al garetto, il culaccio, il dorso, lo scalfo e il filetto, che d'ordinario si apprestano lessate.

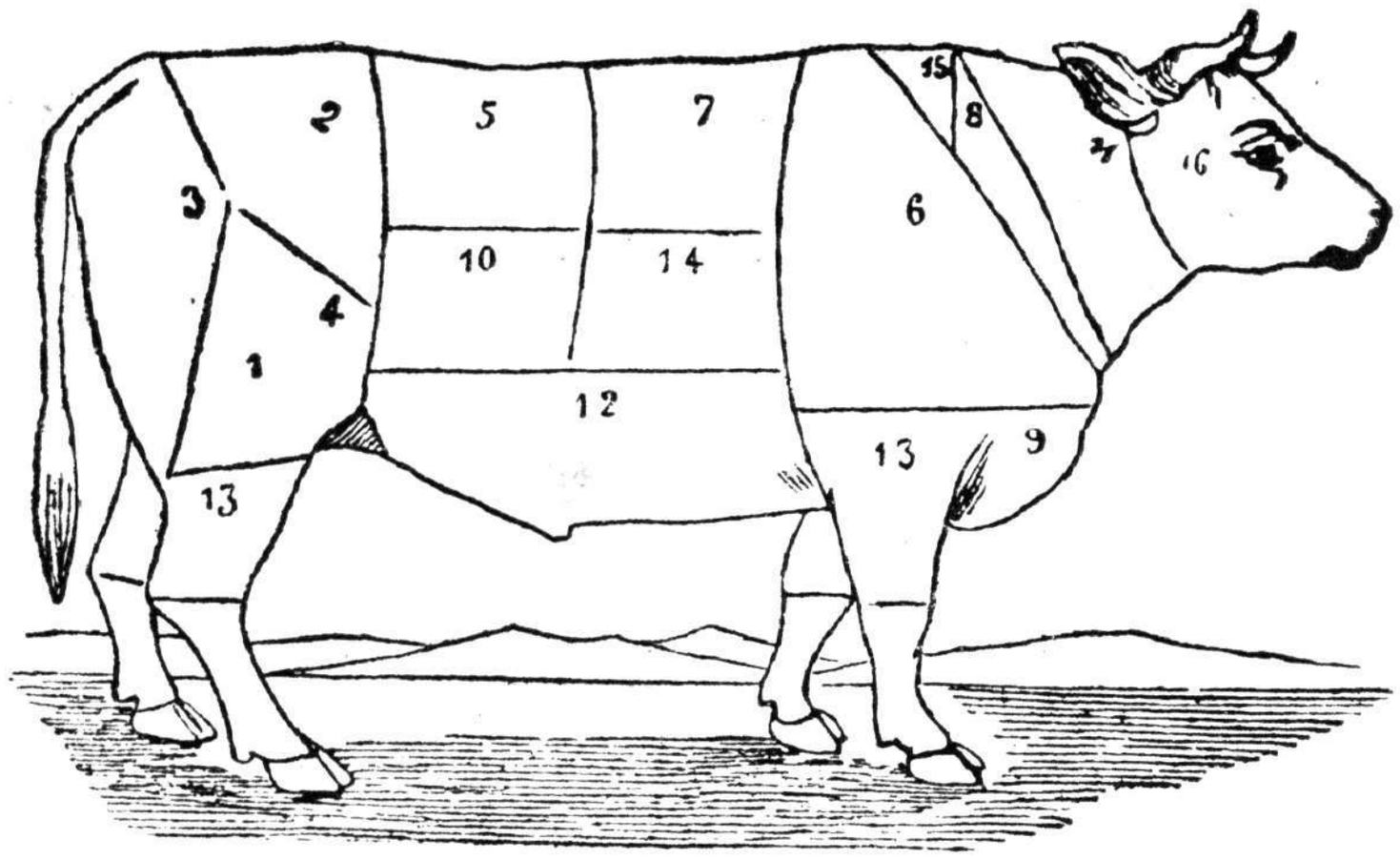
La parte del dorso, ammannita in *roast-beef (rosbif),* ha miglior gusto che non bollita.

Il filetto è un boccone di gran pregio e figura benissimo nel primo servizio di un pranzo, nonchè come arrosto. Il piccolo filetto è la parte più stimata dai francesi, mentre gli inglesi preferiscono il grande filetto dei reni.

Col petto, col cervello, la lingua, il palato, gli arnioni, la coda, ecc., si ammanniscono svariate vivande.

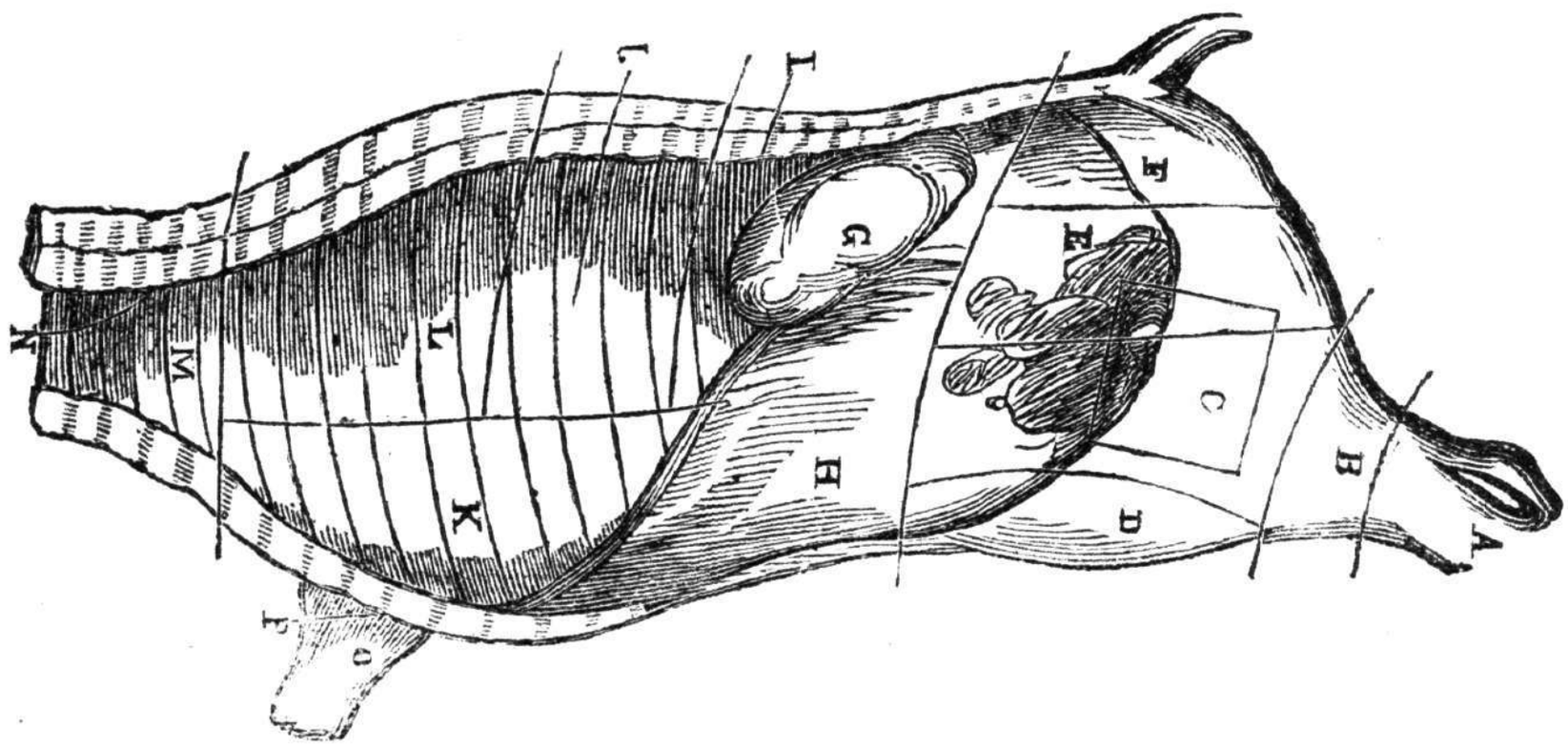
DISSEZIONE DEL MANZO.

Parte esterna.



1. Osso maestro.
2. Chiave.
3. Culotto, detto anche noce di culac.
4. Scalfo.
5. Costa falsa o lombata.
6. Spalla.
7. Costole della croce.
8. Sottocollo.
9. Fiocco del petto.
10. Bianco costato della pancia.
11. Collo.
12. Pancia.
13. Garetto.
14. Misto o bianco costato della croce
15. Capocollo.
16. Guanciuola.

Parte interna.



A) Garetto.
B) Nocetta.
C) Mela di culaccio.
D) Sotto-noce.
E) Scalfo.
F) Culaccio.
G) Arnioni (il filetto è situato sotto gli arnioni).
H) Fianco.
I) Lombata (che si taglia con una parte del filetto).
J) Costole della croce o coperte.
K) Petto.
L) Costole di lombata.
M) Gola
N) Collo.
O) Spalla
P) Garetto.

515. Manzo allesso alla casalinga
(Bœuf bouilli à la menagère).

Disossate bene il pezzo di manzo che desiderate servire; preferendo il culaccio o il dorso; legatelo con spago rotolandolo in mezzo riquadro, e ponetelo nella pentola con acqua, sale e legumi giusta l'istruzione offerta al capitolo I. Quando è cotto, scolatelo, togliete lo spago e servitelo, sia con una salsa di pomidoro, o con cavoli tagliati a quarti, passati prima in acqua bollente e cotti poscia in brodo ristretto; ritirate le carote dalla pentola, tagliatele debitamente e disponetele all'ingiro alternandole coi cavoli od altre verdure a piacimento.

516. Manzo allesso all'inglese *(Bœuf bouilli à l'anglaise).*

Disossate e preparate un pezzo di culaccio che lascierete in una insalatura di sale marino per quatto giorni; indi cuocetelo nell'acqua coi soliti legumi. Servitelo tanto caldo che freddo ma un po' scarso di cottura.

517. Manzo al prezzemolo *(Bœuf en persillade).*

Mettete in una casseruola del buon sugo; tritate finissimo del prezzemolo e dei funghi e disponetene un leggiero strato sul fondo della casseruola stessa, su cui sovrapporrete uno strato di fette di manzo, utilizzando quello che vi fosse rimasto del giorno innanzi; indi coprite con un leggiero strato di prezzemolo e funghi, qualche pezzetto di burro, ecc., e così alternativamente fino ad operazione ultimata; bagnate di brodo, e quando avrà bollito un quarto d'ora servitelo con una guernizione di patate fritte.

518. Manzo alla borghese *(Bœuf à la bourgeoise).*

Approntate e fate arrossare a fuoco moderato alcune cipolline che avrete messo in una casseruola con burro; aggiungetevi un cucchiaio di farina e di lì a poco un bicchiere di vino rosso, un mezzo bicchiere di brodo, de' funghi a fette, sale, pepe, una foglia di lauro, un po' di timo; quando l'intingolo sarà cotto a dovere, levate il timo e il lauro e versatelo sulle fette di manzo che avrete disposto su di un piatto di metallo; rimettetelo a fuoco per alcuni minuti e servite.

519. Braciuole alla lombarda *(Bifteks à la lombarde).*

Tagliate a fette sottili un pezzo di filetto di manzo; battetele alquanto e immergetele in una marinata (N. 201). Impanatele e friggetele con burro, rivoltandole a tempo debito. Cospargetele di salsa spagnuola a cui avrete unito de' funghi triti ed un po' di salsa di pomidoro.

520. Braciuole all'inglese *(Bifteks à l'anglaise).*

Tagliate a fette grosse un dito un pezzo di filetto di manzo infrollito; stiacciatele leggiermente e arrotondatele, spalmatele di burro che avrete fatto liquefare con un po' di sale, ovvero, se volete ridurle più tenere, immolatele nell'olio d'olivo.

Approntate allora un bel fuoco di bragie, chiaro, ardente, senza oggetti estranei che producano fumo. Collocatevi sopra la graticola e su di essa le braciuole preparate come si disse. Vigilatene la cottura, ma non toccatele fino a che non giunga il momento di rivoltarle, il qual momento vi sarà indicato da certe bollicine che si manifestano nella parte superiore della carne. Una volta rivoltate non dovete più toccarle fino a che non le deponiate sul tondo per servirle. Si devono esaminare soltanto colla punta del dito, riconoscendosi ad una certa resistenza che oppone la carne essere la cottura giunta al grado di perfezione. Disponete allora circolarmente le braciuole sul tondo, conditele di sale e pepe, e mettete nel centro un po' di burro fresco mescolato con prezzemolo tritato e succo di limone. Avrete intanto fatto friggere delle patate tagliate a piccoli rettangoli, lievemente condite di burro e sale, guernitene le braciuole e servitele calde quanto è possibile.

I bifteks col burro d'acciuga o con pomidoro si ammanniscono allo stesso modo, tranne che in luogo del burro e del prezzemolo, le cospargerete di burro di acciughe o di salsa di pomidoro. Si può parimenti sostituire alle patate del crescione che condirete con aceto e sale, oppure dei grossi citriuoli tagliati a fette oblunghe.

521. Braciuole alla Châteaubriand
(Bifteks à la Châteaubriand).

Tagliate nel mezzo d'un filetto ben frollo tre braciuole dello spessore di due centimetri; battetele leggiermente, salatele d'ambo le parti, passatele nel burro liquefatto, indi ponetele sulla gratella per venti minuti a fuoco moderato; dopo dieci minuti voltatele, e

quando sono cotte, disponetele sul piatto, cospargendole di burro (N. 206) sciolto con qualche cucchiaio di sugo condensato. Servitele con una guernizione di patate fritte tagliate a fette.

522. Manzo alla marinara *(Bœuf à la matelotte).*

Imbianchite e friggete con burro due grosse cipolle a pezzi; quando hanno preso un colore dorato, unitevi un mezzo litro di vino rosso fino, una foglia di lauro, un ramicello di timo, qualche fettolina di giambone, sale, pepe e due chiovi di garofano; fate bollire fino a cottura bastante per poter passare le cipolle allo staccio, alle quali aggiungerete tre bicchieri di spagnuola ridotta. Avrete del culaccio di manzo ben cotto e abragiato che taglierete a fette di bella forma e porrete assieme alla salsa in una tegghia, facendola sobbollire una mezz'ora. Disponete le fette di manzo in corona sul piatto; passate di nuovo la salsa, entro cui farete sciogliere un po' di burro di acciughe (N. 207) e di salsa senape. Cospargete il piatto con questa salsa, e disponete all'ingiro e a piccoli gruppi de' funghi bianchi e delle cipolline ben glassate ed anche crostini di pane fritti. Alcuni arricchiscono la guernizione con branchie e code di gamberi sì di mare che d'acqua dolce. G. N.

523. Manzo alla veneziana *(Bœuf à la vénitienne).*

Fate arrossare con burro una cipollina in fette e gettatevi entro delle fettoline di manzo lessato, che vi fosse avanzato dal giorno innanzi; lasciatele rosolare a fuoco moderato, rivoltandole di tanto in tanto, indi bagnate con salsa spagnuola, un po' di vino bianco, e alcune goccie d'aceto, aggiungendovi un pizzico di prezzemolo trito. Salate a dovere e dopo mezz'ora d'ebollizione disponete il manzo sul piatto e servite.

524. Manzo alla marsigliese *(Bœuf à la marseillaise).*

Ove vogliate utilizzare i rimasugli del manzo, fate colorare leggiermente con burro una cipolla tagliata a piccoli dadi, indi stemperatevi assieme un po' di farina bianca che bagnerete con un bicchiere di brodo ed egual quantitativo di vino rosso; aggiungetevi un pizzico di prezzemolo e di funghi tritati, e da ultimo adagiatevi il manzo che avrete tagliato a fette sottili. Lasciate sobbollire finchè il liquido sia molto condensato, e servite con sugo di limone.

525. Ammorsellato di filetto di manzo
(Hachis de filets de bœuf).

Prendete un pezzo di filetto di manzo arrosto che vi fosse avanzato dal giorno innanzi, privatelo della grassa e tritatelo il più minutamente possibile. Mettete a fuoco della salsa spagnuola ridotta, e quando bolle gettatevi entro il tritume; amalgamate il tutto, e dopo qualche minuto e al momento di servire aggiungete un pezzetto di burro fresco. Servite l'ammorsellato con una guernizione d'uova affogate oppure con crostini di pane fritto.

526. Scalopini di filetto di manzo
(Escalopes de filets de bœuf).

Tagliate a scalopini regolari un pezzo di filetto di manzo ben frollo; gettateli in una tegghia contenente burro liquefatto e copriteli con un foglio di carta. Al momento di servire spolverizzateli di sale ed esponeteli a fuoco ardente, rivoltandoli quando incominciano a prendere colore; scolate il burro e bagnateli con qualche cucchiaio di salsa peverada, od anche di pomidoro, italiana, ecc.; agitate la tegghia senza rimetterla al fuoco, ma soltanto per mascherare gli scalopini.

Questo piatto *d'entrée* si serve ordinariamente con una guernizione di legumi glassati, disposti all'ingiro, oppure in corona sul fondo d'una crostata, e guernendo il centro con funghi, tartufi, olive, *purée* o intingolo qualsiasi.

527. Manzo in insalata *(Bœuf à la salade).*

Disponete in corona attorno al piatto delle fette di manzo cotto che avrete marinato con olio, sale, pepe, aceto e prezzemolo trito. Guernitelo con capperi e funghi all'aceto od anche citriuoli, olive, ecc., ponendo al centro, se v'aggrada, dei legumi cotti e marinati, come il manzo. Cospargete il tutto di salsa d'acciughe all'olio.

528. Arnioni di manzo *(Rognons de bœuf).*

Tagliate due arnioni di manzo per metà, levate la parte grassa e disponeteli a fette sottili. Mettete la padella a fuoco ardente con un pezzetto di burro, e quando questo incomincia a colorarsi gettatevi entro gli arnioni, che farete cuocere lestamente, affinchè non perdano il loro sugo. Quando sono cotti per metà, aggiungetevi un cucchiaio di cipolline e di prezzemolo tritati insieme, indi amalgamatevi un mezzo cucchiaio di farina, sale, pepe e un bicchiere

di vino bianco; al momento di servire unitevi un pezzo di burro fresco o un po' di sugo di limone.

Qualora dopo aver condito e ammannito gli arnioni, la salsa fosse troppo liquida, li ritirerete per restringere la salsa al conveniente grado; dopo ciò li rimetterete nella salsa senza però farli bollire, ma aggiungendo soltanto il burro ed il sugo di limone.

Volendoli attartufolati aggiungerete due o tre acciughe tritate fine, con un po' d'olio.

529. Cervella di manzo all'alemanna
(Cervelle de bœuf à l'allemande).

Apparecchiate la cervella giusta l'istruzione a pagina 177, indi mettetela in una casseruolina con fettoline di lardo e di giambone, una mezza carota, una foglia di lauro, un quarto di cipollina, sale, un po' di vino bianco ed egual quantità di brodo. Lasciate sobbollire circa mezz'ora, indi ritirate la cervella, scolatela e collocatela su crostoni di pane fritti. Cospargete di salsa alemanna e servite.

530. Cervella di manzo alla duchessa.
(Cervelle de bœuf à la duchesse).

Approntate come sopra due cervella di manzo, che cuocerete in una *mirepoix* (N. 196); lasciatele raffreddare nella *mirepoix* stessa, indi levatele per farle sobbollire alcuni minuti in una *blanquette* di pollo (N. 230); tagliatele a pezzi in modo però che rimangano aderenti, e collocatele su due grossi crostoni di pane fritto. Aggiungete alla salsa un po' di sugo condensato e una soluzione di tre o quattro tuorli d'uova, burro, sugo di limone, e ultimatela come di pratica. Disponete all'ingiro una guernizione di creste bianche o di lingua rossa tagliata a foggia di creste, alternate con crostini fritti. Al disopra della cervella collocate un rosone di tartufi; cospargete di salsa e servite.

Ove vogliate servirla fredda, aggiungerete alla salsa un poco di gelatina e di serpentaria trita e imbianchita, sostituendo ai crostoni di pane altri di gelatina. Sarà sempre buona cosa l'assoggettare la cervella cotta alla marinatura. G. N.

531. Cervella di manzo alla magnonnese
(Cervelle de bœuf à la magnonnaise).

Cuocete in buon sugo, e marinate la cervella che desiderate servire. Apparecchiate uno zoccolo di pane ben colorato e glassato; ponetevi sopra uno strato di gelatina tritata fina, indi la cervella

tagliata e glassata. Riempite un cornetto di salsa magnonnese ed ornate la cervella, intrecciando la decorazione con gelatina trita parimenti spinta al cornetto; collocate all'intorno una guernizione di crostini di gelatina chiara ed oscura, uova sode tagliate a quarti adorne d'acciughe e capperi. Servite con salsa magnonnese a parte.

Questo piatto riescirà ancor più gradevole collocando le cervella, tagliate con garbo, attorno ad una crostata contenente un'insalata cotta condita con magnonnese alla gelatina. Arricchite la guernizione con crostoni e code di gamberi, decorando il tutto colla stessa salsa spinta al cornetto. G. N.

532. Cervella di manzo al burro di Mompellieri
(Cervelle de bœuf au beurre de Mompellier).

Fate cuocere in buon sugo due cervella; quando sono fredde, levatele dalla cozione e mettetele in una terrina contenente sale, olio, sugo di limone e foglie di serpentaria. Apparecchiate uno zoccolo di burro di Mompellieri (N. 209) su cui adagierete le cervella che glasserete e decorerete con tartufi cotti e lingua; col cornetto pieno di gelatina trita ornate la decorazione, collocando all'ingiro un orlo di crostoni di gelatina frammezzati di tartufi torniti, e citriuoli foggiati ad oliva od anche code di gamberi ben marinate. G. N.

533. Palati di manzo farciti *(Palais de bœuf farcies).*

Cuocete in buon sugo tre palati di manzo; divideteli per metà per poi tagliarli orizzontalmente, formando così quattro fette per ogni palato; stendetevi sopra un cucchiaio di farcia mista con un tritume di tartufi e rotolateli a guisa di polpette lunghe otto centimetri; passateli al pane e all'uovo sbattuto con un po' di erbe fine, e di nuovo al pane; friggeteli d'un bel colore con burro depurato e serviteli con salsa italiana (N. 264).

534. Timballo di palati alla finanziera
(Timbale de palais à la financière).

Preparate quattro palati cotti come sopra, e mediante uno stampo di latta foggiateli a ruotelle della dimensione di un pezzo da dieci centesimi, che poi dividerete per metà affine di renderle sottili. Spalmate di burro uno stampo detto *timbale,* in cui disporrete all'ingiro i rotondini l'uno accanto all'altro alternati di tartufi e intonacando con farcia onde tenerli in posto. Ponetevi nel mezzo

un intingolo alla finanziera, freddo; coprite con altra farcia e fate cuocere al bagno-maria almeno per un'ora. All'ultimo momento rovesciate lo stampo sul piatto, glassate i palati e servite con salsa finanziera (N. 253) a parte. G. N.

535. Palati alla salsa olandese
(Palais à la sauce hollandaise).

Cuocete i palati in buon consumato, tagliateli a piacimento, indi metteteli in una casseruola con sugo condensato. All'ultimo momento unitevi una salsa olandese (N. 236) e serviteli con crostini di sfogliata o di pane fritti al burro.

536. Palati in testuggine *(Palais en tortue).*

Foggiate a scalopini de' palati ammanniti come di pratica; mettetevi assieme un intingolo alla tartaruga (N. 371). Serviteli come sopra.

537. Palati di manzo alla besciamella
(Palais de bœuf à la bechamelle).

Sostituite all'intingolo suindicato della salsa besciamella con tartufi cotti, e procedete similmente.

538. Vol-au-vent guernito di palati di manzo
(Vol-au-vent garni de palais de bœuf).

Cuocete i palati in buon consumato, indi tagliateli a listarelle, metteteli in una tegghia con sugo condensato e glassateli leggiermente; aggiungete della salsa alemanna con piccoli funghi e *quenelles*, riempite il *vol-au-vent* che avrete apparecchiato con pasta sfogliata come di pratica e servite.

539. Palati di manzo gratinati *(Palais de bœuf au gratin).*

Approntate cotti abragiati, come si disse, quattro palati di manzo; stendete su un piatto che possa resistere al fuoco uno strato di farcia e disponetevi sopra in corona ed a scaglioni i palati tagliati a fette. Con altra farcia decorateli col cornetto e guernite il centro d'un intingolo di creste, granelli e tartufi. Fate gratinare e servite.

540. Palati di manzo alla lionese
(Palais de bœuf à la lionnaise).

Imbianchite e fate cuocere quattro palati di manzo, come al N. 418, marinateli similmente e ravvolgeteli nell'uovo e nel pane cospargeteli di burro e poneteli sulla gratella, rivoltandoli a tempo debito affinchè prendano colore d'ambo le parti; glassateli leggiermente e disponeteli in corona su un bordo di farcia ammannita al momento; guernite il centro con un cespuglio di funghi farciti, cospargete leggiermente con burro *maître d'hôtel* (N. 206) col quale avrete mescolato egual quantità di sugo condensato. Servite con salsa a parte. Questi palati si servono parimenti con salsa tartaruga, al vino Madera ed altre. La guernitura può egualmente variarsi.

541. Trippa alla milanese *(Gras-double à la milanaise)*

Non occorre al certo raccomandare di diguazzare e far bollire la trippa in molt'acqua, acciò non conservi alcun odore. Tagliate a fette sottili una carota, una cipolla, un gambo di sedano che farete colorare al burro; bagnate con brodo, aggiungetevi un ramicello di salvia e di timo e una foglia di lauro; lasciate sobbollire una mezz'ora e passate il tutto allo staccio, indi unitevi la trippa che avrete tagliata a listarelle, un po' di raschiatura di lardo, qualche fettolina di giambone, sale e pepe; bagnate con brodo, lasciando sobbollire fino a cottura e facendo da ultimo asciugare il liquido; aggiungete una mestola di buona spagnuola, ed in mancanza di questa salsa supplirete facendo un rosso biondo (N. 184). È necessario che la salsa sia condensata a sufficienza.

542. Trippa di manzo alla romana
(Gras-double à la romaine).

L'apprestamento ben poco differisce dal suindicato; invece di tagliarla a listarelle dovrà essere disposta a quadratelli larghi otto centimetri e si ommette di legare la salsa. Badate che il sugo sia condensato, ma chiaro. Servite con formaggio grattugiato a parte.

543. Coda di manzo glassata *(Queue de bœuf glacée).*

Tagliate a pezzi una coda di manzo e diguazzatela in acqua fresca per due o tre ore. Mettetela in una casseruola con buon sugo, qualche fetta di lardo, una cipolla innestata di chiovi di ga-

rofano, due carote, un mazzetto d'erbe fine e un bicchiere di vino Madera. Fatela cuocere a fuoco lento, glassatela con buon sugo e disponetela su un tondo guernito di lattughe cotte e di pezzi di carote collocati su ogni lattuga. Fate ridurre la cozione simile a sciroppo, mescolatela con salsa spagnuola e cospargete sopra la coda di manzo quanto i legumi.

Si può servirla similmente con una guernitura di lenti, di cavoli, di cipolle, sia in *purée* che glassate e via dicendo.

544. Coda di manzo alla paesana
(Queue de bœuf à la paysanne).

Tagliate a pezzi una coda di manzo che imbianchirete in acqua salata bollente per dodici minuti, rinfrescatela e mettetela in una casseruola con buon consumato. Lasciate sobbollire fino a cottura, cioè almeno per quattro ore. Intanto apparecchiate delle lattughe cotte che disporrete all'ingiro del piatto e delle carote tornite, ponendone un pezzo sopra ogni lattuga, digrassate la cozione, fatela ridurre, unitevi le code e un po' di salsa spagnuola e versate il tutto nel centro del piatto.

Seguendo l'istesso sistema potrete cangiare sì la guernizione che la salsa a piacimento.

545. Costa di manzo glassata *(Côte de bœuf glacée).*

Approntate 2 chilogrammi di costa di manzo togliendovi le ossa, meno quello della costa che segherete cortissimo. Legatela e ponetela nella casseruola con fette di lardo e giambone, qualche ortaggio e il solito mazzetto; salate moderatamente e bagnate con un bicchiere di brodo e un altro di Madera; fate bollire a gran fuoco finchè il liquido sia consunto; bagnate di nuovo con un litro di brodo o fondo qualsiasi; quando bolle coprite la casseruola e mettetela in posizione ch'abbia a bollire lentamente per circa quattro ore; ridotta la costa ben tenera, scolatela su uno staccio e lasciatela raffreddare tenendola compressa sotto un peso. Nel frattempo passate e digrassate la cozione, diluitela con un po' di vino e di brodo, per poi ridurla a consistenza di mezzo sugo *(demiglace)*. Quando la carne sarà affatto fredda, acconciatela con garbo e tagliatela a fette verso il centro. Riscaldatela di nuovo e cospargetela di sugo. Calda e ben glassata servitela con una guernizione qualsiasi.

546. Costa di manzo all'italiana *(Côte de bœuf à l'italienne).*

Glassate, fate cuocere un pezzo di costa di bue come la precedente, lasciatela intiepidire nella cozione, indi scolatela e tagliatela a fette trasversali senza sformarla, e collocatela in una tortiera; mascheratela con una d'*Uxelle* ben ridotta (N. 200), alla quale avrete aggiunto un po' di sugo condensato; spolverizzate la superficie di pane grattugiato; cospargete di burro fuso e fatele prendere colore, glassandola di tanto in tanto; servitela cosparsa di sugo e con salsa italiana a parte.

547. Stufato alla lombarda *(Étouffade à la lombarde).*

Supposto un servizio di dieci persone, prendete un pezzo di culaccio, od anche noce o sotto-noce di manzo del peso di circa 3 chilogrammi. Tagliate a lunghi lardelli 2 ettogrammi di lardo fino; marinatelo con sale, pepe, noce moscada, prezzemolo trito, uno spicchio d'aglio pesto, e un po' di vino rosso; rivoltate i lardelli in modo che sentano la marinatura, indi colla punta del coltello o col lardatoio conficcateli ad intervalli nel manzo.

Apparecchiate uno stufaiuolo od anche una casseruola, sul cui fondo porrete un po'di grasso fino d'arnione di manzo, qualche fetta di lardo, due grosse cipolle, tre carote, due gambi di sedano, il tutto tagliuzzato grossolanamente, due chiovi di garofano, una foglia di lauro e un ramicello di timo; collocatevi sopra il manzo, badando che riesca stretto dalle pareti del recipiente; bagnate con poco brodo ed acqua, e quando avrà preso una bella rosolatura versatevi entro una bottiglia di vino di Piemonte e altrettanto brodo o acqua; salate scarsamente, mettetevi sopra un foglio di carta unta di burro e chiudete ermeticamente col coperchio; situate il recipiente in posizione che abbia a sobbollire il più leggiermente possibile per circa quattro ore. Quando sia ben cotto, ritiratelo e digrassate la cozione o fondo. Taluno lo serve ristretto ma chiaro; altri passano due volte allo staccio le verdure diluendo il fondo, e v'ha chi dopo aver fatto ridurre il fondo alla maggiore condensazione vi unisce un mezzo litro di salsa spagnuola; egli è perciò che si è raccomandato di essere molto avari di sale.

Alcuni ammanniscono lo stufato lardellandolo come si disse e mettendolo in infusione il giorno innanzi in un recipiente di terra con vino rosso, carote, sedano, cipolle, una foglia di lauro e poco timo. A tempo debito fanno colorare con burro una cipolla tagliuzzata, indi pongono il manzo e la sua infusione nello stufaiuolo, aggiungendovi alcune fette di lardo e un po' di brodo, ultimandolo come sopra.

548. Manzo alla marescialla *(Bœuf à la maréchale).*

Approntate e cuocete come di pratica un pezzo di culaccio che disporrete a fette grosse due o tre centimetri e poi taglierete a forma di filetti di pollo; collocatele su un piatto; marinatele con sale, pepe, sugo di limone, prezzemolo e scalogno trito; dopo qualche tempo asciugatele su un tovagliuolo. Sciogliete un pezzo di burro ed immergetele una dopo l'altra, passandole tosto al pane. Pulite la graticola, soffregatela di lardo, ponetevi sopra i filetti e fateli rosolare d'ambo le parti a fuoco moderato. Disponeteli in corona sul piatto e cospargeteli con una salsa spagnuola ristretta, a cui avrete aggiunto un po' di salsa di pomidoro e di funghetti, citriuoli all'aceto tagliati a fettoline, e da ultimo un pezzetto di burro fresco e poco sugo di limone.

549. Manzo gratinato *(Bœuf au gratin).*

Preparate un pezzo di culaccio di manzo cotto in ristretto, che taglierete a fette, indi a scalopini un po' più grandi d'un pezzo da cinque franchi; metteteli in una tortiera con una mestola di spagnuola, un po' di sugo condensato, mezzo bicchiere di Madera o Marsala e un cucchiaio di tartufi triti, e lasciate bollire finchè il liquido sia consunto. Disponete all'ingiro d'un piatto capace di resistere al fuoco, un cordone di farcia fina, su cui collocherete gli scalopini a scaglioni ed in modo che l'uno posando per tre quarti sopra l'altro formi una specie di turbante. Col cornetto riempito di farcia decorate tra una fetta e l'altra; spolverizzate leggiermente di pane fino, e con pennello intinto di burro fuso bagnate, indi ponetelo un istante al forno, oppure col testo gratinatelo leggiermente. Ove siavi dell'unto, levatelo, guernite il centro d'un intingolo di tartufi, creste e granelli od anche semplicemente tartufi e funghi. Glassate e servite con salsa a parte al vino Madera. G. N.

550. Manzo alla moda *(Bœuf à la mode).*

Scegliete a preferenza un pezzo di culaccio del peso di 3 chilogrammi; tagliate dei lardellini di lardo che marinerete con poco vino, pepe, sale e prezzemolo tritato. Lardellate la carne in modo che i lardelli siano equidistanti gli uni dagli altri (1). Fate sciogliere

---

(1) **Del modo di lardellare.**

Si taglia del lardo più o meno grosso secondo l'uso cui lo si destina, perocchè è chiaro che i lardelli saranno più grossi per un filetto di manzo che per un filetto di pollo. Dopo aver disposta la carne che si vuol lardellare, si copre con un pannolino bianco la palma della mano sinistra, che

in una casseruola un po' di grasso e rimestolatevi entro il pezzo di carne, aggiungetevi quattro carote intere, due cipolle, due chiovi di garofano, un mazzetto d'erbe, un piede di vitello, alcune cotenne di lardo, una tazza di brodo, un bicchiere di vino bianco e un po' di cognac. Coprite la casseruola e lasciate cuocere a fuoco lento per cinque o sei ore; poscia digrassate e fate ridurre a metà la cozione; aggiungete un bicchiere di salsa spagnuola e le carote che avrete ritirate a tempo debito tagliate a piacere. Disponete il tutto con garbo e servite.

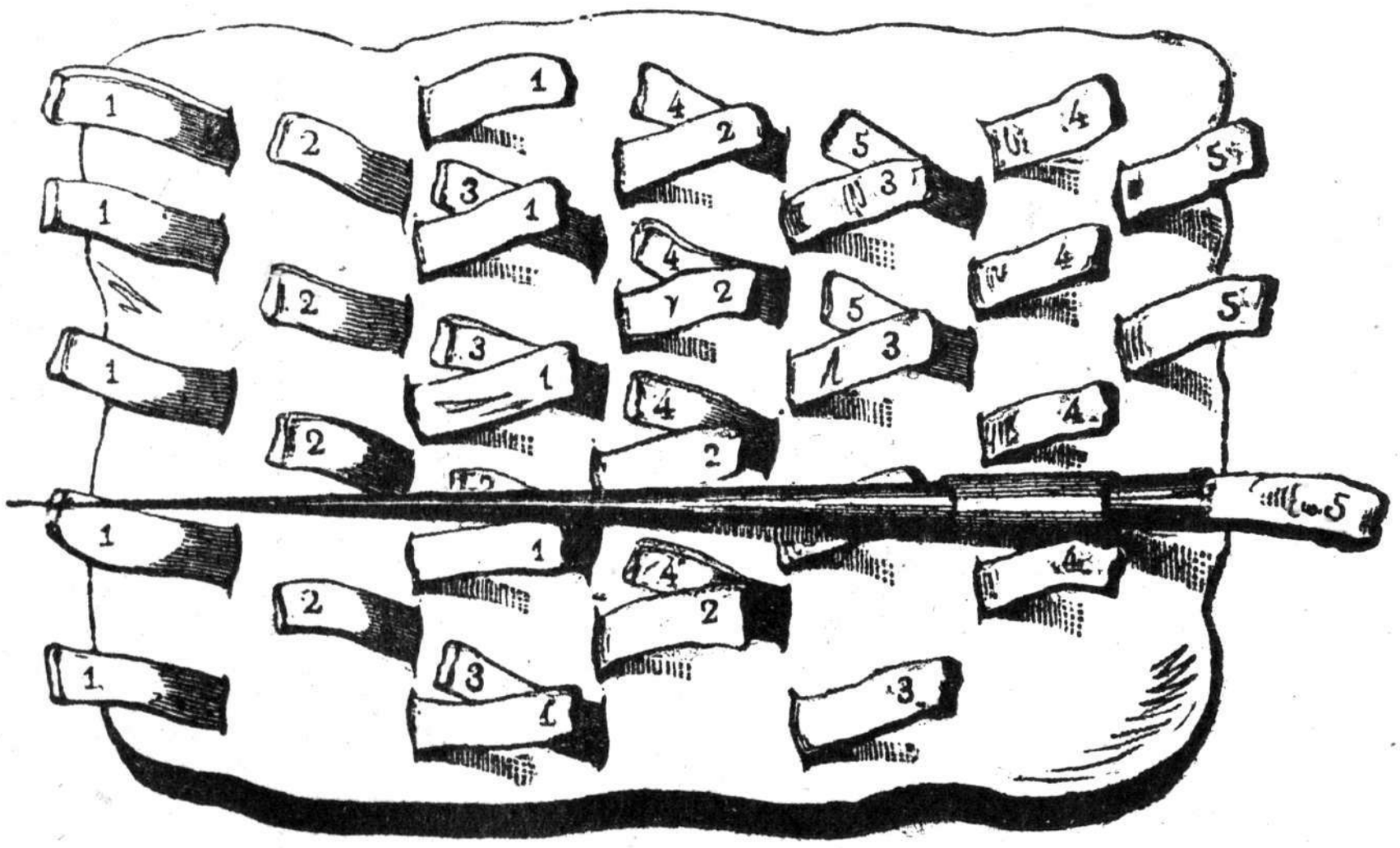
Il manzo *à la mode* si serve parimenti freddo con una parte del suo sugo ridotto o gelatina; nel qual caso ritirerete la gelatina prima di porvi la spagnuola destinata a far la salsa pel manzo alla moda lorchè si vuole servirlo caldo.

551. Manzo allo scarlatto *(Bœuf à l'écarlate).*

Disossate un pezzo di culaccio di manzo; battetelo, internatevi dei grossi lardelli marinati, come pel manzo *à la mode;* indi soffregate con sale in polvere passato allo staccio, a cui avrete unito

---

si poserà sulla carne; nella destra si tiene il lardatoio, che si fa entrare superficialmente al N. 1 in modo che esca al N. 1 superiore; il lardello si introduce in modo che le loro estremità rimangano all'infuori. Ripetete la stessa operazione a fianco del primo lardello, e così di seguito su tutta la larghezza del filetto. Si stabilisce poi un secondo ordine introducendo il lardatoio N. 2 alquanto



indietro del primo, in modo che esca al N. 2 superiore nell'intervallo delle due estremità dei lardelli già infissi. Seguendo lo stesso sistema, si dispone un altro ordine, e così di seguito finchè il pezzo sia interamente coperto secondo i numeri indicati sulla figura.

D'ogni lardello un terzo dovrà trovarsi sotto la carne ed un terzo rimanere in fuori alle due estremità. Più i pezzetti infissi saranno vicini l'un l'altro, più la lardellatura sarà perfetta. Converrà badare che la lardellatura riesca nel senso del filo della carne. Il pollame però e la selvaggina che si vuol cuocere arrosto dovrà lardellarsi per traverso.

un po' di salnitro purificato, mettete la carne in un vaso di terra con una manata di zenzevero, timo, basilico, uno spicchio d'aglio, due cipolline a fette, qualche chiovo di garofano e mezzo litro di vino bianco Marsala; copritelo in modo che non vi penetri aria e lasciatevelo per otto giorni, al termine dei quali voltatelo e ricopritelo per altri tre o quattro giorni; indi ritiratelo e scolatelo; mettete in una pentola dell'acqua con due carote, una cipolla e il solito mazzetto, e quando bolle gettatevi entro il pezzo di carne ravvolto in un pannolino; fatelo cuocere per quattr'ore senza interruzione, indi rimettetelo in una terrina, gettatevi sopra i legumi in cui fu cotto e lasciatelo raffreddare; tagliato in bell'ordine e glassato leggiermente, servitelo con crostoni di gelatina.

Se volete servirlo caldo, lo porrete su un piatto cospargendolo di sugo, accompagnandolo con una *purée* di patate od anche piselli, spinacci, ecc.

552. Manzo affumicato all'amburghese
(Bœuf fumé à la hambourgeoise).

Approntate un pezzo di culaccio ponendolo in infusione come si disse sopra pel manzo scarlatto.

Dopo dieci giorni ritiratelo e lasciatelo scolare attaccandolo ad un uncino. Alla domane lo legherete piuttosto stretto, sospendendolo sotto al camino verso l'angolo in cui il fuoco sia più debole, affinchè il fumo lo inviluppi leggiermente senza riscaldarlo.

Nel corso della giornata e quando il fuoco è quasi spento gettate sulle bragie della segatura di legno e un fascetto di erbe aromatiche disseccate. Tre o quattro giorni dopo ritiratelo affine di cambiare la positura dell'uncino e renderlo così affumicato per intero. Dopo altri quattro giorni diguazzatelo in acqua tiepida almeno per un'ora, e fatelo cuocere nel modo suindicato; a capo di quattr'ore di leggiera ebollizione, scolatelo, dategli bella forma, glassatelo e adagiatelo su uno strato di *sauer-kraut* (N. 340) oppure di cavoli bianchi abragiati come di pratica, od anche cospargendolo d'una salsa mezzo spagnuola (N. 263) mista con buon sugo.

Ove vogliate servirlo freddo dovrete, appena levato dalla pentola, slegarlo e metterlo, dalla parte grassa, su un piatto abbastanza grande, coprendolo con un altro che terrete alquanto compresso. Alla dimane accomodatelo con garbo per poi glassarlo e servirlo con gelatina.

553. Vivanda olandese *(Rol-pince)*.

Prendete 4 chilogrammi di carne di manzo, preferibilmente la parte delle costole coperte, osservando che sia molto venata e vi abbia altrettanto di grasso, quanto di magro. Tritatela minutamente simile ad una farcia, e condite con pepe, sale e noce moscada.

Apparecchiate pure un pezzo di pancia di manzo, tagliatela in pezzi di circa trenta centimetri; riempite l'interno di farcia e ravvicinate le estremità dell'inviluppo, che cucirete con spago. Mettete in un calderotto due litri d'acqua e un litro d'aceto, salate e fate bollire i pezzi così predisposti per un'ora; poscia scolateli e riponeteli in un recipiente di terra, in cui verserete tanto aceto che basti a coprirli; ed a capo di quindici giorni servitevene, in tutto o in parte, a seconda del bisogno, osservando solo che dopo questo tempo converrà diguazzarli in acqua tiepida.

Tagliateli a fette simili a braciuole, mettetele in una tegghia con burro e fatele cuocere per cinque minuti a gran fuoco, rivoltandole a tempo debito. Contemporaneamente avrete affettato qualche mela, che farete similmente friggere. Disponete sul piatto le fette di *rol-pince* alternate con quelle di mela e servite con salsa olandese (N. 236).

554. Lingua di manzo ai citriuoli
(Langue de bœuf aux cornichons).

Tuffate una lingua di manzo nell'acqua bollente per toglierle la pelle; lardellatela con lardellini conditi con sale, pepe, noce moscada, prezzemolo tritato e fatela cuocere in una casseruola con qualche fettolina di lardo e delle fette di manzo e di vitello, carote, cipolle, lauro, timo, due chiovi di garofano; bagnate di brodo e lasciatela sobbollire a lento fuoco fino a giusta cottura. Al momento di servire la dividerete per tutta la sua lunghezza, non però abbastanza che abbia a distaccarsi, disponetela sul piatto a forma di cuore, tagliandola in modo da conservarle bell'aspetto e guernitela al centro ed all'ingiro di citriuoli tagliati e conditi con salsa piccante.

555. Lingua di manzo alla salsa peperata
(Langue de bœuf à la sauce poivrade).

Operate come sopra, cospargendola di salsa peperata (N. 255) mescolata col sugo della lingua, il tutto ben ridotto.

556. Lingua di manzo agli spinacci (1)
(Langue de bœuf aux épinards).

Approntate e fate cuocere la lingua come sopra; tagliatela a fette, glassatela e disponetela in corona all'ingiro del piatto, collocandovi al centro gli spinacci cotti e passati al burro e cosparsi di buon sugo.

557. Lingua di manzo incartocciata
(Langue de bœuf en papillote).

Tagliate a foggia di costoline la lingua di manzo cotta e abragiata, ed operate precisamente come si disse al N. 413 per le costoline d'agnello.

558. Lingua di manzo allo scarlatto
(Langue de bœuf à l'écarlate).

Mettete in infusione, come si disse al N. 551, una lingua di manzo fresco, fatela cuocere similmente e servitela tanto a caldo che a freddo; se calda, preferibilmente con una *purée* alla *Soubise* o verdure glassate.

559. Lingua di manzo affumicata
(Langue de bœuf fumée).

Operate precisamente come pel manzo all'*amburghese* (N. 552) e servite con *purée* di spinacci a parte.

560. Petto di manzo alla San Menehould
(Poitrine de bœuf à la Sainte Menehould).

Disossate e riquadrate, legandolo collo spago, un bel pezzo di petto di manzo che farete cuocere in ristretto. Lasciatelo raffreddare nella sua cozione ed intanto fate cuocere con burro dei funghi, qualche scalogno e prezzemolo, il tutto tritato, unendovi da ultimo due bicchieri di salsa bianca ridotta alla maggiore consistenza; tagliate a fette il manzo conservandolo però unito, mascheratelo

---

(1) Senza ripeterci inutilmente sul genere delle guernizioni, le quali, a vero dire, sono quelle che danno un nome speciale alle vivande, diremo che se volete ammannire una lingua di manzo, sia un filetto, sia una costola con salse diverse, intingoli, *purées* ed ortaggi, non avete che a consultare ognuno di questi articoli, e le carni sempre trattate nello stesso modo, non variano se non per la qualità della guernizione,

colla salsa suddetta, spolverizzate di pane fino, cospargetelo di burro fuso e mettetelo a forno finchè abbia preso colore. Servite con salsa spagnuola lavorata, oppure con salsa di rafano.

561. Granatine di filetto di manzo
(Grenadins de filet de bœuf).

Approntate un bel filetto, tagliatelo pel lungo per poi disporlo a rettangoli lunghi dieci centimetri e larghi quattro; batteteli in modo che riescano un po' meno grossi del dito mignolo, indi lardellateli su doppia riga e disponeteli in una tortiera spalmata di burro; bagnate con un bicchiere di consumato e uno di vino Marsala, e quando saranno rosolati e glassati, bagnateli con altro consumato, badando però che non giunga a coprire la lardellatura. Esponeteli a forno temperato, oppure a fuoco sopra e fuoco sotto, e quando i lardelli hanno preso colore, ponetevi sopra un foglio di carta unta di burro e coprite la tortiera. Lasciateli cuocere molto lentamente per circa due ore; levateli e digrassate la cozione restringendola poi a discreta densità; unitevi della salsa spagnuola, date bella forma ai filetti e serviteli.

Nei pranzi signorili potrete presentarli molto elegantemente col disporli su uno zoccolo di risotto a gradini decorando il riso con tartufi neri e lingua ben rossa. Servite, sia per piatto di mezzo o per rilievo, con salsa a parte in cui avrete posto dei tartufi.

562. Granatine alla Giardiniera
(Grenadins à la jardinière).

Operate come sopra, disponendo i filetti su d'uno zoccolo di *purée* di patate attorniato di gruppi di legumi ben glassati. — Nella salsa ommetterete l'addizione dei tartufi. G. N.

563. Filetto di manzo all'ungherese
(Bœuf à l'hongroise).

Spogliate della grascia e della pellicola un pezzo di filetto o di lombata di manzo e tagliatela a fette in isbieco, della grossezza del dito pollice; battetele un poco, accomodatele in una tortiera e copritele.

Mettete in una casseruola un pezzo di burro, due cipolle, due carote, un gambo di sedano, un ettogrammo di lardo ed egual quantità di giambone, il tutto tagliato sottile, due foglie di lauro, timo, basilico, due chiovi di garofano, poco pepe grosso e due peperoni rossi tagliuzzati; fate friggere d'un bel colore, bagnate

con un bicchiere di buon aceto; e quando sarà asciugato versatevi entro due bicchieri di vino bianco magro, e quattro di brodo o meglio consumato. Lorchè bolle versate il tutto sulla carne, che ricoprirete con un foglio di carta unta di burro, e lascierete cuocere lentamente. Essendo già salato il brodo e il prosciutto, ommetterete il sale. Levate il filetto e accomodatelo in una casseruola; digrassate e passate allo staccio la cozione; restringetela alla metà, diluendola poi con salsa spagnuola che verserete sulla carne, lasciate subbollire leggiermente, indi unitevi un bicchiere di panna che avrete fatto ridurre. Disponete in bell'ordine la carne sul piatto e, se occorre, ripassate la salsa allo staccio, aggiungendovi un po' di burro di Caienna (N. 214).

Gli ungheresi impiegano la panna inacidita; se vi garba, imitateli; nel qual caso badate di aggiungerla all'ultimo istante.

Il culaccio, la coscia, il capocollo (coppa), insomma tutte le migliori parti si ammanniscono nell'istesso modo; soltanto faremo osservare che essendo necessario maggior tempo per ottenere la cottura, il brodo vorrà essere proporzionato al bisogno.

564. Manzo alla Kossuth *(Bœuf à la Kossuth)*.

Prendete, a norma del bisogno, un pezzo di manzo, lombata, culaccio, noce o sotto-noce; l'importante è che sia ben infrollito. Apparecchiate dei lardelli di lardo che marinerete con sale, pepe, noce moscada, prezzemolo trito, uno spicchio d'aglio pesto, un cucchiaio di aceto e un altro di acquavite; quando i lardelli avranno assorbito la marinatura, internateli nel manzo, che poi metterete in infusione nel vino bianco misto con un po' d'acquavite. Il giorno seguente ponetelo in una casseruola col condimento indicato pel manzo all'ungherese e con ventresca di maiale affumicata, ma ben dissalata; copritelo con un foglio di carta unta, chiudete la casseruola e quando la carne è cotta fate ridurre ed ultimate la salsa come si disse sopra. Disponete con garbo il manzo tagliato a fette sul piatto, attorniandolo di patate grosse, cotte al momento, alternate con fettoline di ventresca. Servite la rimanente salsa, che dovrà essere molto forte, in una salsiera e contemporaneamente un tondo di rafano.

565. Filetto di manzo alla polacca
(Filet de bœuf à la polonaise).

Approntate un bel filetto che taglierete a fette sottilissime, fate rosolare a parte due manate di funghi con un poco d'erbe fine tritate e della buccia di limone tagliata molto superficialmente. Spal-

mate di burro una casseruola di conveniente grandezza e adagiatevi sul fondo uno strato di cipolle, indi uno strato di filetto, un altro di funghi, sale, pepe, noce moscada e poco burro; spolverizzate di pane e ripetete l'operazione fino al termine. Coprite la casseruola e mettetela a forno temperato, almeno per tre ore, senza smuovere la vivanda; digrassate se occorre; riversatela sul piatto, cospargetela con salsa spagnuola ridotta, a cui avrete unito un po' di burro di rafano (N. 211).

Chi amasse servire questo piatto precisamente come si pratica in Polonia, dovrà ommettere di far rosolare i funghi e le cipolle, il che secondo noi non aggiunge alcun pregio alla vivanda.

566. Altro filetto di manzo alla polacca
(Autre filet de bœuf à la polonaise).

Approntate come di regola un filetto di manzo; fatelo macerare in una marinata cotta (N. 194) per tre o quattro giorni. Lardellatelo internamente, e cinque quarti d'ora prima di servire collocatelo sullo spiedo facendolo arrostire senza imballarlo; mettete un mezzo bicchiere della marinata nella leccarda mescolandovi due bicchieri di panna acida, e ad intervalli bagnate il filetto con questa mistura. Quando è cotto tagliatelo a fette e disponetelo sul piatto di rilievo accomodandolo come fosse intero. Attorniatelo di funghi farciti (vedi N. 429), cospargete il tutto d'una mezza spagnuola e servite coll'istessa o con salsa di pomidoro acida (N. 271) a parte.

567. Costole di manzo alla militare
(Côtes de bœuf à la militaire).

Prendete le quattro costole che si susseguono alla *costa falsa*, le quali, se il manzo è grosso, non peseranno meno di 5 chilogrammi. Approntate il pezzo privandolo della grassa, dei nervi e delle ossa, meno le costole, picchiettatele internamente con piccoli lardelli di prosciutto e lardo marinati. Mettete in una casseruola con burro due cipolle, due carote, uno scalogno, un gambo di sedano, prosciutto, lardo, il tutto tagliato a fette, due foglie di lauro, timo, maggiorana; fate rosolare, indi unitevi una manata di funghi, un bicchiere d'aceto e un altro di Marsala; ravvivate il fuoco finchè il liquido sia asciugato ed esca l'unto. Spargete questa marinatura sulle costole, spolverizzate con sale e poco pepe. Involgete il pezzo in un foglio di carta impregnata di burro; legate con spago affinchè l'inviluppo sia chiuso da ogni parte, e mettetelo con un po' di burro in un recipiente di rame adatto al volume della carne

Coprite ermeticamente e fate cuocere a forno caldo, oppure fuoco sopra e fuoco sotto, per tre o quattro ore. Togliete la carta, mescolate il sugo e gli altri ingredienti con una salsa vellutata; fate bollire, digrassate se occorre, passate allo staccio indi unitevi delle erbe fine, burro fresco e un po'di sugo di limone. Tagliate a fette trasversali, che dividerete in due, e collocherete con garbo sul piatto conservandole riunite come fossero intiere, e collocando le ossa al disotto. Guernite con verdure ben glassate od anche funghi, spugnuole, olive ripiene. Cospargete di salsa napoletana, genovese, od altra a piacimento, e servite tosto.

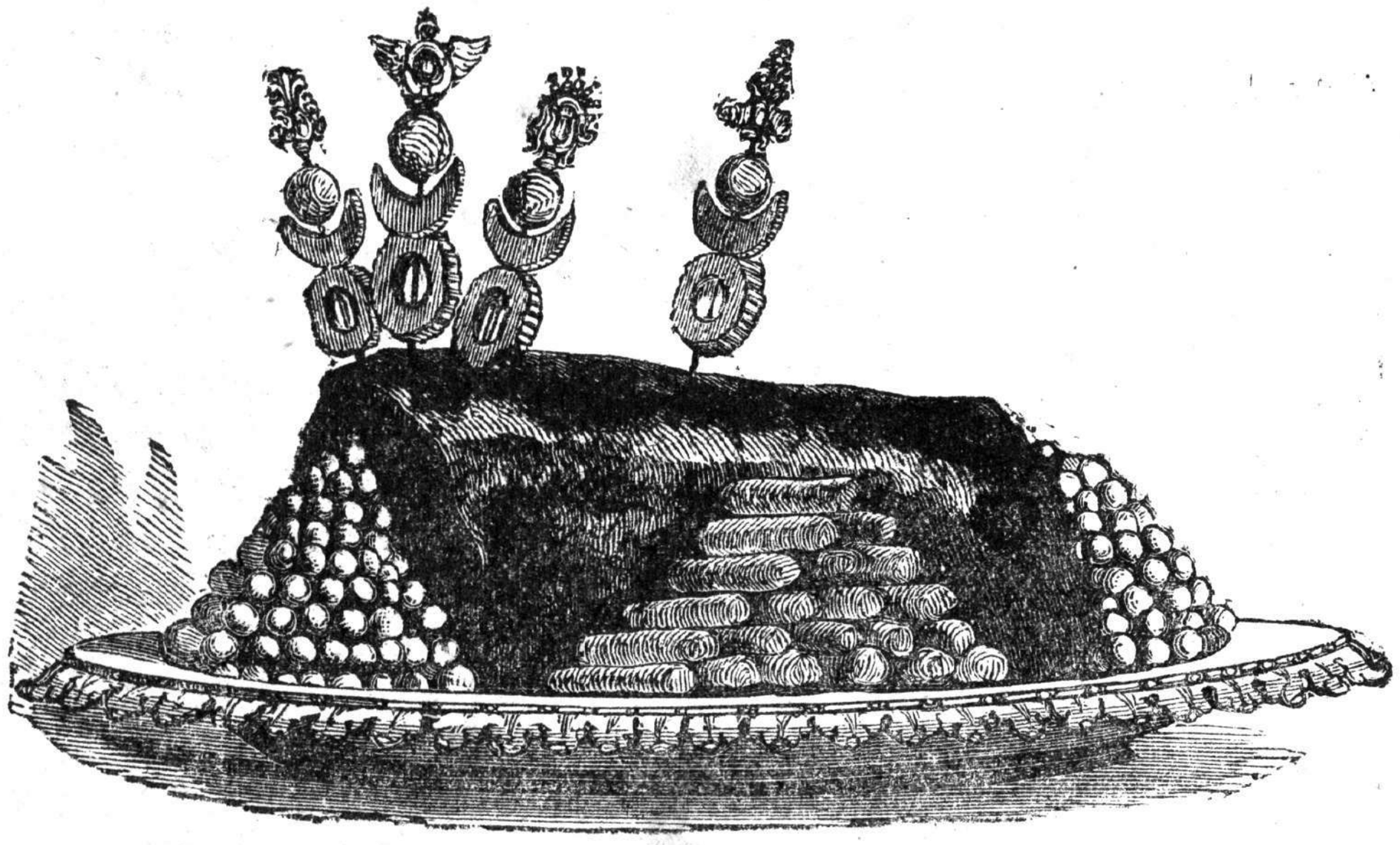
Questo sistema di cottura è assai vantaggioso quando si abbiano carni non abbastanza infrollite; la carne conserva tutto il suo sugo; quanto all'apparecchio delle salse, converrà poter disporre d'una buona cucina. G. N.

568. Culaccio di manzo al cucchiaio
(Culotte de bœuf à la cuillère en surprise).

La vigilia del giorno in cui dovrete servire questo culaccio di manzo, lo disosserete e lo farete cuocere allesso come di pratica; scolatelo, e affine di conservargli bella forma lo terrete compresso fra due piatti. Qualche ora prima del pranzo regolatelo e privatelo della grassa; indi praticate un'incisione all'ingiro ed alla distanza di circa tre centimetri dall'estremità. Svuotate l'interno in modo di farne una cassa della necessaria profondità. Ove in qualche parte le pareti della cassa riuscissero troppo sottili, vi porrete contro delle sottili fette di carne attaccandole con farcia. In seguito mascherate l'orlo e i lati del pezzo di carne con salsa bianca ben ridotta che cospargerete molto abbondantemente di pane grattugiato misto con formaggio; lasciatevi cader sopra ad intervalli qualche goccia di burro tiepido, mettetelo nel forno fino a che abbia preso un bel colore. Intanto tagliate a fette o a scalopini parte della carne tolta dall'interno della cassa, a cui aggiungerete un po' di lingua allo scarlatto affettata; fate sobbollire il tutto un quarto d'ora in salsa suprema con consumato. Ritirate con precauzione il culaccio dal forno e riempite la cassa fino al suo livello; cospargete di salsa, collocate all'ingiro il rimanente degli scalopini aggiungendovi una bordura di animelle di vitello, funghi, *croquettes* e creste doppie. Impiantate qualche asticciuola ai lati della cassa che comporrete di creste bianche, lingua scarlatta foggiata a creste e tartufi. Servite con salsa spagnuola lavorata a parte.

569. Rosbif (1) alla francese *(Rosbif à la française).*

Prendete una lombata che sia d'un bel rosso e ben coperta di striscie di grasso; levate col coltello la grassa dell'arnione, indi staccate leggiermente il piccolo filetto aderente all'osso spinale; questa parte ossea dev'essere segata o tagliata a livello delle estremità delle coste che si trovano fra il piccolo e il grosso filetto, vale a dire fino al midollo della spina dorsale. Dopo ciò ritirate un frammento d'osso denominato conchiglia e che si trova alla grossa estremità del *rosbif*.



Punzecchiate qua e là colla punta del coltello la sfaldella della lombata e battetela un poco, indi levate l'epidermide del piccolo filetto e acconciate il grosso pezzo a forma quadrangolare, rotolatela sopra sè stessa ravvicinandola al piccolo filetto ed assicuratela mediante asticciuole che l'attraversino passando presso le ossa del grande filetto senza però stringerlo di troppo. Terminata questa operazione, tagliate nella lunghezza della grassa dell'arnione delle listarelle di lardo di due centimetri di spessore, che metterete in mezzo ad un tovagliuolo e batterete leggiermente; ritirate queste listarelle di grassa e coprite il piccolo filetto in tutta la lunghezza del *rosbif* assicurandolo mediante spago.

Quattro ore prima di servire collocate il pezzo così preparato

---

(1) La parola *rosbif* non è che il corrotto del vocabolo inglese *roast-beef*, manzo arrosto.

sullo spiedo, passando il ferro tra il grosso filetto e le ossa delle costole e tenendolo in posto, se occorre, con una robusta asticciuola e legandolo alle estremità con una funicella; ravvolgete il *rosbif* in diversi fogli di carta unta di burro che assicurerete con spago. Mettetelo al fuoco cospargendolo col grasso della leccarda, avendo cura di conservare sempre l'egual calore e allontanando la bragia verso le due estremità del *rosbif* che bagnerete ad intervalli (1). Mezz'ora prima di servire, ritiratelo dal fuoco, disimballatelo e rimettetelo sullo schidione affine di colorare la grassa d'un biondo rossastro che poi cospargerete con un po' di buon sugo biondo. Lasciate asciugare, indi acconciate il *rosbif* su un piatto, glassandolo di nuovo e guernendolo con gruppi di *croquettes* di patate a forme diverse e qualche asticciuola. Servite con una salsiera di mezza spagnuola con sugo e un tondo di rafano raschiato e mischiato con un nonnulla di zucchero in polvere.

570. Rosbif alla parigina *(Rosbif à la parisienne)*.

Approntate e cuocete un bel pezzo di lombata come sopra, poi disponetelo sul piatto guernendolo di fette di lingua di manzo allo scarlatto, cosparse di salsa alla finanziera. Glassate di nuovo il grosso pezzo e guernitelo con qualche asticciuola composta ciascuna di tre belle creste e di due tartufi neri, glassati. Servite con una salsiera di salsa finanziera (2).

---

(1) **Istruzione sul modo di arrostire le diverse carni.**

Negli arrosti di grasso il grado preciso di cottura è talmente essenziale ed inerente alla qualità, che in esso consiste tutto il merito di queste vivande. Inutile, anzi dannoso è, secondo noi, il prescrivere il tempo che occorre alla cottura d'un pezzo d'arrosto, essendo essa subordinata a molteplici circostanze. La sola esperienza può assicurare il successo; tuttavia due cose sono della maggiore importanza: il modo d'impiantare e conservare il fuoco, poi la qualità delle carni, che bisogna trattare diversamente, avuto riguardo anche alla loro maggiore o minore frollitura, giacchè si potrebbe regolare benissimo il fuoco, senza per questo rendere morbide le carni. Il manzo, il montone, e in generale tutte le carni rosse esigono un fuoco chiaro e specialmente piantato ai due lati dello spiedo. Non affrettate pertanto di troppo la cottura, ma temperate il fuoco in modo da diminuirne gradatamente il calore Le carni che si fanno arrostire non vogliono essere troppo bruscamente esposte a fuoco ardente, nè tampoco essere lasciate languire. Gli indizi dai quali si conosce che la cottura è giunta al punto conveniente sono: anzitutto una certa resistenza che la carne oppone al dito che la preme, poi quegli sbuffi di fumo che nascono, ed una specie di trasudamento che si trasforma in goccie sanguigne che cadono nella sottoposta leccarda. Le carni rosse si condiscono ed arrostiscono da sè medesime, ossia col loro proprio sugo. Le carni bianche, come il vitello, l'agnello, il tacchino e l'altro pollame si trattano in modo affatto diverso.

Esigono esse sino dal principio della cottura un fuoco lento che dev'essere tale mantenuto sino alla fine. Di tratto in tratto vogliono pure essere spalmate di burro, perchè non danno, come le carni rosse, tanto succo, e facilmente si asciugano e abbrustoliscono Si conosce che le carni bianche sono giunte al loro punto di perfetta cottura quando si presentano tenere sotto la pressione del dito e lasciano traspirare alquanto fumo. Del resto basta aver acquistato un po' di esperienza per saper fare arrostire convenientemente le carni bianche, le quali debbono conservare tutto il loro succo fino al momento in cui compariscono in tavola, e si separano sotto l'azione del coltello senza stento in pezzi morbidi e succolenti.

(2) La persona incaricata di servire dovrà aggiungere un pezzo di lingua ad ogni fettolina di filetto di manzo.

571. Filetto di manzo lardellato e marinato al capriolo

(Filet de bœuf piqué, mariné au chovreuil).

Prendete un pezzo di 4 chilogrammi di filetto di manzo e mettetelo sulla tavola dalla parte dell'epidermide; posatevi sopra una salvietta e battetelo un poco; indi passate con diligenza la lama del coltello fra l'epidermide e il filetto che rivolgerete continuando poi a separare l'epidermide che si trova a capo del filetto; acconciatelo, lardellatelo con garbo e ponetelo in una marinata cotta (N. 194) lasciandovelo per circa ventiquattr'ore. Cinque quarti d'ora prima di servire, asciugatelo e assicuratelo allo spiedo, involgendolo in un foglio di carta unta d'olio; mettetelo a fuoco e bagnatelo di digrassatura ogni dieci minuti. Un'ora dopo levate la carta affinchè la lardellatura si colorisca d'un biondo rossastro, ravvivando un po' il fuoco; cinque minuti prima glassate la superficie del lardo e dopo alcuni giri di spiedo collocate il filetto su un piatto a bordo rialzato contenente una salsa peverada, la quale servirete anche a parte nella salsiera. Glassate di nuovo il filetto e servite.

Questa vivanda può essere servita anche con salsa di pomidoro, alla parigina, piccante, o meglio con *Soubise,* o salsa alla provenzale, alla lionese, ecc. In complesso tutte le salse in cui la cipolla si fa leggiermente sentire s'accordano assai bene col gusto del filetto marinato.

572. Filetto di manzo lardellato e marinato all'indiana

(Filet de bœuf piqué mariné à l'indienne).

Approntate, lardellate, marinate e fate cuocere allo spiedo un pezzo di filetto di manzo nel modo suindicato, disponendolo su un piatto contenente la salsa all'indiana (N. 238); glassate di nuovo il filetto e attorniatelo d'una guernizione di *croquettes* di riso (N. 453) nelle quali avrete posto un nonnulla di pepe di Caienna e d'infusione di zafferano. Servite come al solito colla rimanente salsa a parte.

573. Filetto di manzo lardellato alla purée di patate

(Filet de bœuf piqué à la broche, à la purée de pommes de terre).

Acconciate e lardellate il filetto nel modo indicato al N. 571, mettetelo su piatto concavo e marinatelo per due o tre ore con olio, cipolla, prezzemolo, una foglia di lauro e un po' di pepe. Asciu-

gatelo e assicuratelo allo spiedo; indi attorniatelo di carta unta d'olio ed esponete a fuoco bagnandolo di tanto in tanto coll'olio della marinata. Mezz'ora prima di servire ritirate la carta affinchè il filetto acquisti un bel color biondo. Prima di presentarlo in tavola glassatelo e adagiatelo su una *purée* di patate (N. 317). Questo filetto può parimenti servirsi con una *purée* di sedano, di cardi, di tartufi, ecc.

574. Filetto di manzo lardellato e marinato all'alemanna

(Filet de bœuf piqué, mariné à l'allemande).

Preparate un buon *sauer-kraut* (N. 346), un salsiccione, sei salsicciuoli e 3 ettogrammi di ventresca affumicata; fate arrossare con burro depurato due cipolle tagliate a fette ed unitevi il *sauer-kraut;* dopo alcuni minuti bagnate con un bicchiere di vino bianco e di consumato, unitevi il lardo che avrete imbianchito in acqua bollente e il mazzetto guernito con una carota; coprite la casseruola con un foglio di carta spalmata di burro. Quando l'ebollizione è pronunciata collocate la casseruola in posto che abbia a sobbollire leggiermente per due ore; allora collocate nel mezzo del *sauer-kraut* il salsiccione e dopo un'altra mezz'ora i salsicciuoli; quando sono cotti levateli e scolateli; ponete pure a scolare il *sauer-kraut,* indi mettete in una casseruola un bicchiere di salsa vellutata e mescolatevi assieme la cozione del *sauer-kraut* che digrasserete e farete ridurre a dovere; aggiungetevi il *sauer-kraut* ritirando il mazzetto e la carota; unitevi un pizzico di pepe bianco e un pezzetto di burro fuso e lasciate sobbollire qualche minuto; intanto acconcierete il lardo sopprimendo la parte superiore tagliandola a piccoli rettangoli; levate la pelle del salsiccione, che taglierete a fette sottili. I salsicciuoli essendo spogliati, li mischierete leggiermente col *sauer-kraut* che disporrete su un piatto formando un letto sul quale porrete il filetto di bue lardellato o marinato al capriolo, giusta l'indicazione al N. 571. Guarnitelo all'ingiro col salsiccione, i salsicciuoli e la ventresca. Glassate il grosso pezzo e servite.

575. Filetto di manzo alla Godard

(Filet de bœuf à la Godard).

Approntate un bel pezzo di lombata o di filetto di manzo che lardellerete con giambone, lardo e lingua scarlatta; mettetelo in una casseruola con qualche fettolina di lardo e di carne di manzo o di vitello, non che carote, una mezza cipollina, un chiovo di garofano

e una foglia di lauro. Bagnate a tre quarti della sua altezza con brodo e un bicchiere di Madera, copritelo con un foglio di carta unta e lasciate bollire lentamente, con fuoco sopra e fuoco sotto, fino a giusta cottura. Scolatelo e lasciatelo raffreddare, tenendolo compresso alquanto affine di dargli bella forma. Passate la cozione allo staccio, digrassatela e fatela ridurre a consistenza gelatinosa. Prima di servire acconciatelo in una casseruola e fatelo rosolare col suo sugo, sia al forno, sia col testo, avendo cura di bagnarlo di tanto in tanto. Da ultimo scolatelo e disponetelo sul piatto guernendolo con intingolo alla Godard (N. 375), in cui avrete posto il sugo del manzo, e servite con altra salsa a parte.

576. Filetto o lombata di manzo alla Chipolata
(Filet ou longe de bœuf à la Chipolata).

577. Altro alla Monglas *(Autre à la Monglas).*

Prendete un pezzo di filetto o di lombata di mânzo e apparecchiatelo conforme all'istruzione suindicata, guernendolo con un intingolo alla Monglas o alla Chipolata che avrete ammannito col sugo del filetto o della lombata. Avvertite che la sola differenza fra il filetto e la lombata consiste nel maggior tempo che questa esige per la cottura.

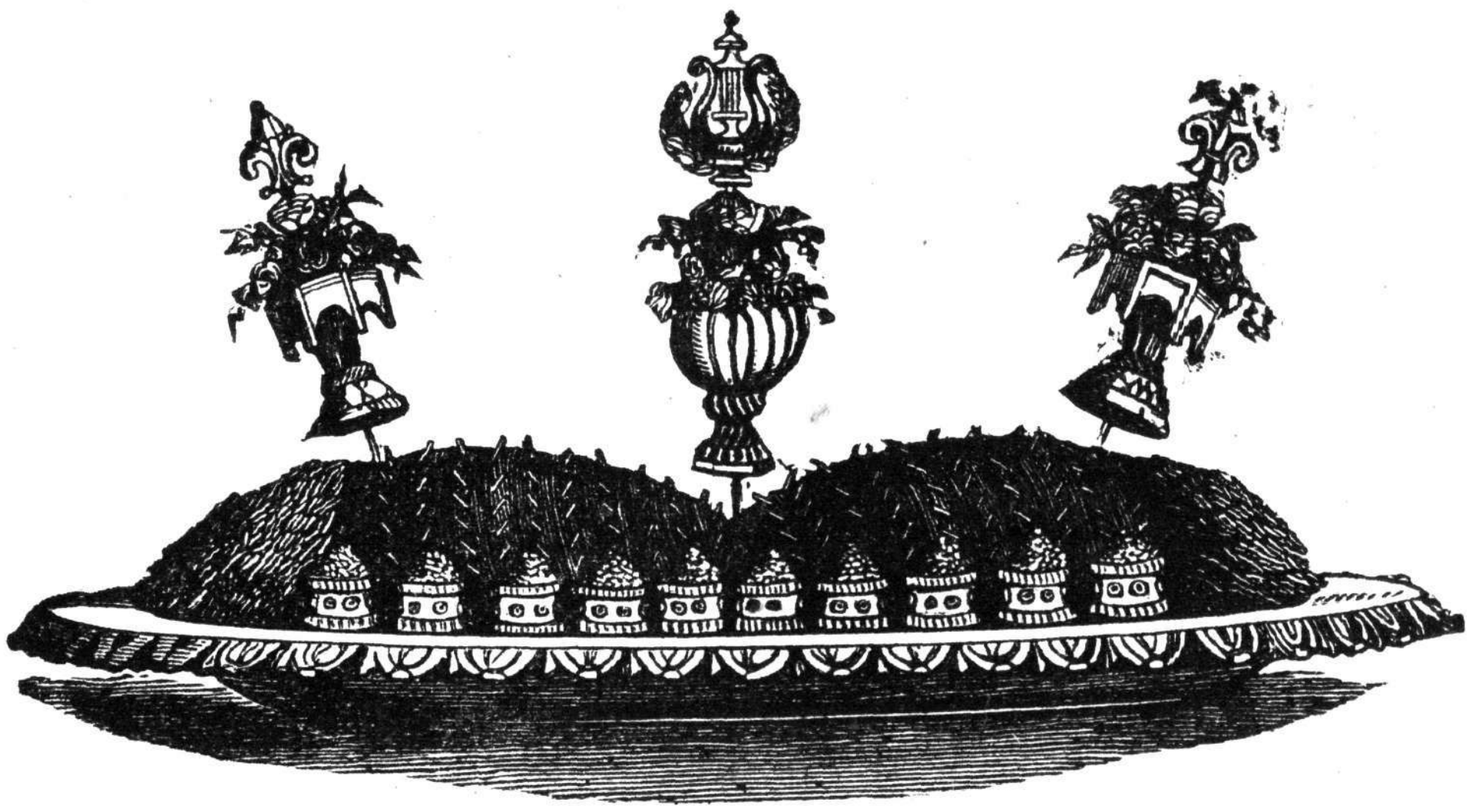
Il buon gusto del cuoco saprà disporre la guernizione in modo che i vari ingredienti si presentino a gruppi distinti. Trattandosi poi di grossi pezzi, li decorerete con asticciuole di tartufi, creste, funghi, ecc.

578. Filetto di manzo alla giardiniera
(Filet de bœuf à la jardinière).

Approntate come di pratica, e fate cuocere allo spiedo due filetti di manzo. Frattanto tagliate delle rape bianchissime che foggierete a cestellini quali veggonsi nel disegno; svuotateli ed imbianchiteli in acqua bollente salata per alcuni minuti, rinfrescandoli subito dopo con acqua fredda. Scegliete parimenti delle carote che taglierete a ruotelle, e imbianchirete come le rape, e poi glasserete leggiermente. Anche le rape metterete in una tegghia con brodo bianco, un pezzetto di burro, un po' di zucchero e sale, ritirandole tostochè glassate e cotte. Frattanto preparate de'fagiuoletti novellini (1), piselli, cavoli, punte d'asparagi e cavoli fiori imbianchiti

(1) Dialetto milanese *cornitt*

e cotti come di pratica; i cavoli fiori li sceglierete il più possibilmente rossi e avrete cura di conservarli a mazzolini. Tre quarti d'ora prima di servire, ritirate i filetti dallo spiedo per rosolarli e glassarli con buon sugo, indi adagiateli su un piatto oblungo



su cui avrete disposto uno strato alto due dita di cavoli tagliati a listarelle.

Collocherete ai lati le cestelline di rape riempiendole di carote e rape tagliate minutamente e di piselli verdi, cui sovrapporrete de' mazzolini di cavoli fiori. Alle estremità del piatto disporrete i fagiuoletti. — Conficcate ne'filetti tre asticciuole ornate di fiori collocati in piccoli vasi fatti con rape, carote, ecc. — Servite con salsa spagnuola mista con buon sugo a parte.

579. Filetto di manzo farcito in tegghia

(Salutè de filet de bœuf farci).

Approntate come di pratica un filetto di manzo, tagliatelo a fette sottili; battetele un pocolino stendendole sopra la tavola; ponete sulla metà delle fette un cucchiaio di farcia *quenelles* con erbe fine e qualche fettolina di tartufi; stendete il composto e copritelo colle altre fette di filetto; accomodatele in modo ch'abbiano bella forma; passatele all'uovo e al pane, e friggetele in una tortiera con burro depurato, badando che abbiano a colorarsi d'ambo le parti. Disponetele sul piatto e servitele con salsa vellutata, a cui avrete unito un pezzettino di burro fresco, un po' d'essenza di tartufi e di sugo di limone.

580. Filetto di manzo alla Lincoln
(Filet de bœuf à la Lincoln).

Apparecchiate dei lardelletti di lingua scarlatta a metà cottura, dei tartufi neri cotti nel vino, ed altri di lardo, coi quali lardellerete un filetto di manzo approntato come di pratica, disponendoli in modo ch'abbia a spiccare la differenza dei colori, presentando cioè dapprima una linea rossa, poi una bianca e l'altra nera. Mettetelo in una casseruola col solito fondo e fatelo rosolare; bagnate con brodo e un bicchiere di Madera; copritelo di fettoline di lardo, giambone ed anche minuzie dello stesso filetto; ponetevi sopra un foglio di carta unto e lasciate cuocere a lento fuoco. A tempo debito ritirate la casseruola; levate il filetto e gli altri ingredienti; passate, digrassate e fate ridurre la cozione a consistenza gelatinosa, aggiungetevi una mestola di spagnuola ed ultimate la salsa con un pezzetto di burro e un po' di vino Madera. Intanto avrete ammannito un buon riso all'italiana (N. 134), che disporrete su un piatto a foggia di zoccolo; collocatevi sopra il filetto che guernirete di piccole animelle picchiettate di lingua scarlatta, grosse creste bianchissime, tartufi cotti nel vino e grosse *quenelles* decorate di tartufi e di lingua. Cospargete il tutto di salsa e servite la rimanente in una salsiera in cui porrete dei tartufi tagliati a dadolini e de' piccoli arnioni di gallo.

Quanto possa il buon gusto del cuoco nell'apparecchio di questo e simili piatti non è mestieri dimostrarlo. Noi ci limiteremo ad avvertire che ogni ingrediente della guernizione deve occupare un posto distinto e che nulla v'ha di più dannoso all'effetto che d'accumularli senza concetto e alla rinfusa; dovrà parimenti essere evitata un'abbondanza soverchia come una troppo parca economia.

G. N.

581. Filetto di manzo farcito alla Murat
(Filet de bœuf farci à la Murat).

Approntate un bel filetto privandolo della grascia e di ogni pellicola; segnatevi leggiermente colla punta del coltello, e su tutta la lunghezza del filetto, tre linee equidistanti, tenendo solo un po' più largo lo spazio del centro. Seguendo il tracciato delle linee, tagliate orizzontalmente delle fette grosse due centimetri, le quali non distaccherete del tutto, ma conserverete aderenti al pezzo principale a guisa di porta che si apra e chiuda. Battete le sfalde onde allungarle in modo che rotolandole siano capaci di contenere la farcia. — Apparecchiate 7 ettogrammi di farcia di pollo piuttosto sostenuta, a cui unirete un po' di vino Madera e 2 ettogrammi di

tartufi a dadolini; dividetela in tre parti, due eguali ed una alla dose d'un terzo più delle altre. Spolverizzate la tavola di farina e rotolate la farcia a foggia di bastone della lunghezza del filetto; mediante un pennello intinto nell'uovo sbattuto, verniciate il bastone di farcia, che bagnerete d'uovo e porrete al disotto della sfalda del centro rotolandola; fate lo stesso colla rimanente farcia e rotolate la terza sfalda in modo che riesca della precisa grossezza della prima; quella nel mezzo sarà più grossa. Ultimata l'operazione, il filetto, che assicurerete mediante stuzzicadenti, rassomiglierà ad un rettangolo su cui siano state collocate per il lungo tre grosse salsiccie. Mettete in una casseruola il filetto coi soliti ingredienti, cioè fettoline di lardo, cipolla, sedano, carote, lauro e timo. Coprite il filetto di altre sottili fette di lardo e di giambone, non che delle minuzie dello stesso filetto o di vitello, le quali gioveranno a tenerlo in posto, un pezzetto di burro, un bicchiere di Marsala ed un altro di consumato. Fate rosolare, e quando è ben glassato, bagnate con altro consumato fino al livello del filetto; mettetevi sopra un foglio di carta unta e dopo circa due ore di leggiera ebollizione lasciatelo venir freddo nella sua cozione. Levate il filetto, fate bollire, digrassate e restringete la cozione a condensazione, unendovi poi un mezzo litro di salsa spagnuola bollente; ripassate il tutto e all'ultimo istante aggiungetevi un terzo di bicchiere di vino Madera.

Glassato che abbiate il filetto, servitelo su uno zoccolo, sia di risotto o di maccheroni. — Per rilievo potrete anche adagiarlo su un lungo e grosso crostone ben colorito e glassato, collocandovi alle due estremità una vaschetta fatta con pane fritto, che al momento di servire empirete di maccheroni a pezzetti conditi con sugo, burro, formaggio e qualche cucchiaio di *purée* di pomidoro (N. 313). Cospargete di salsa il filetto, e la rimanente salsa porrete in una salsiera. — Le vaschette ponno anche riempirsi con una miscela di legumi glassati e conditi con salsa besciamella.

Ove vogliate servirlo freddo, non avrete che a variare la farcia, a cui unirete un ettogrammo di lardo fino tagliato a piccoli dadi e uno di lingua ben rossa parimenti tagliata, e qualche tartufo. Cuocete il filetto come si disse, e quando è freddo glassatelo diligentemente e adagiatelo su uno zoccolo di grasso decorato e guernito di gelatina, disponendo le fette riunite alquanto inclinate in modo che spicchino i colori del ripieno. G. N.

582. Filetto di manzo alla pasticciera

(Filet de bœuf à la pâtissière).

Approntate un filetto infrollito pichiettandolo all'interno di lardelli marinati di giambone, lardo e tartufi e cuocendolo con

buon sugo e un bicchiere di vino Madera; quando il liquido è assorbito bagnate con brodo, coprite con un foglio di carta unta di burro e fate sobbollire per ben due ore. Lasciatelo raffreddare ed allora levatelo dalla cozione, la quale digrasserete e passerete allo staccio; prendetene la metà e restringetela unendovi un cucchiaio di tartufi, un altro di funghi e poco prezzemolo, il tutto tritato fino. Riponete questa parte di sugo in una terrina ed amalgamatevi assieme 4 ettogrammi di farcia (N. 295) con cui intonacherete l'intero filetto. — Avrete preparato mezzo chilogrammo di pasta mezzo sfogliata; spianatela in modo che riesca dello spessore d'un mezzo centimetro e lunga quanto il filetto e sufficientemente larga per ricoprirlo; ritagliate la pasta che sopravanza, riunite i lembi che attaccherete bagnando con uovo, e coi ritagli della pasta fate delle foglie; bagnate d'uovo il filetto così rivestito, e su tutta la lunghezza ove si riunisce la pasta decoratelo colle anzidette foglie. Potrete ornare le estremità con un cespuglio o un mezzo rosone; verniciate d'uovo ed esponete il pezzo a forno temperato finchè avrà preso colore. Allora con una coltella ben affilata tagliatelo a fette che conserverete riunite. Adagiatelo su un piatto oblungo; glassate e cospargete di salsa finanziera alla quale avrete unito il rimanente sugo. Servite la stessa salsa a parte.

G. N.

583. Filetto di manzo alla cornucopia
(Filet au corne d'abondance).

Approntate un bel filetto, simmetricamente lardellato, ben cotto e glassato. Due giorni innanzi avrete fatto fare dal fornaio un pane a rettangolo di circa 3 chilogrammi, al quale con un coltello ben affilato darete la forma d'una cornucopia; bagnatelo di burro e fatelo colorare al forno; in seguito incollatelo al piatto con pastina d'albume e farina.

Preparate sufficiente quantità di farcia di pollo (N. 296) a cui unirete del verde di spinacci (N. 190) e col cornetto riempito di farcia, designatevi all'imboccatura della cornucopia una *bordure*, la quale intrecciata con piccolissime e sottili ruotelle di lingua rossa, formerà un elegante cordone verde e rosso. Decorate i lati della cornucopia colla stessa farcia ed all'estremità, cioè sulla punta, foggiatevi un grazioso rosone. Quando è freddo levate il filetto dalla cozione e tagliatelo a fette regolari che porrete al disopra e pel lungo della cornucopia adagiato in modo che una fetta copra l'altra per oltre la metà; affine poi di tenerlo in posto, spalmerete dapprima la superficie della cornucopia con farcia diluita con salsa vellutata od uova. Dovendo ai commensali essere presentato il piatto

dalla parte dell'imboccatura della cornucopia, converrà incominciare a collocare il filetto dalla parte della punta.

Coll'istessa farcia verde fate col cucchiaio da tavola dodici *quenelles* grosse come un uovo che porrete in una tortiera spalmata di burro. Togliete i filetti d'una pollanca o d'un pollo crudo; batteteli leggiermente e tagliatene dodici listarelle larghe non più del dito mignolo e lunghe a sufficienza di poterle disporre a guisa di nastro a traverso delle *quenelles*. Questa fascia dovrà però essere prima decorata con lingua scarlatta, al qual uopo la taglierete a piccolissimi rotondini; indi praticando sul filetto di pollo dei piccoli tagli a guisa di squama di pesce, vi porrete nel mezzo un rotondino di lingua rossa, procedendo così con diligenza fino ad operazione ultimata, avrete un elegante nastrino che porrete, come si disse, all'ingiro d'ogni *quenelle*. Mettete nella tortiera in cui trovansi le *quenelles* un cucchiaio di consumato; copritele con un foglio di carta unta e fate cuocere a forno temperato. Quando sia cotta la farcia, sarà cotto anche il filetto di pollo. Collocate all'ingiro della cornucopia le *quenelle* alternate con creste bianche di gallo ed altre rosse fatte di lingua. Riempite l'imboccatura della cornucopia con piccoli funghi bianchi conditi con salsa vellutata (N. 220) in mezzo ai quali porrete un'animella di vitello lardellata, glassata e tagliata come di pratica, e se v'aggrada, delle piccole code di gambero. All'estremità impiantate un'asticciuola composta d'una cresta bianca, una grossa *quenelle* verde e un gambero ben rosso. Digrassate e restringete il fondo del filetto; diluitelo con salsa vellutata a cui avrete unito un po' d'essenza di tartufi; glassate il filetto cospargendolo leggiermente di salsa. Servite con salsa a parte.

È questo un rilievo la cui preparazione non può essere che l'opera d'un cuoco distinto. G. N.

584. Culaccio di manzo alla convenzione
(Culotte de bœuf à la convention).

Fate cuocere in ristretto come di pratica un pezzo di culaccio; lasciatelo raffreddare nella cozione, indi tagliatelo a fette dello spessore di mezzo centimetro; sovrapponetele a due a due per ritagliarle d'egual grandezza, dandole la forma di piccoli filetti di pollo. Mettete nel mezzo d'ogni doppia fetta un cucchiaio di farcia di pollo o di fegato mista con tartufi trinciati; accomodateli col coltello, indi adagiate a filetti uno accanto all'altro in una tortiera abbastanza grande spalmata di burro, decorate ogni filetto con tartufi cotti, lingua a listellini che poi ornerete di farcia spinta al cornetto. Bagnateli con buon sugo e lasciateli bollire lentamente

pel tempo necessario a cuocere la farcia. Serviteli su uno zoccolo di riso od anche fagiuoletti (cornetti) primaticci, passati al burro e al sugo condensato. Cospargeteli di salsa al vino Madera e accompagnate il piatto con altra salsa nella salsiera G. N.

585. Culaccio di manzo alla gelatina.
(Culotte de bœuf à la gelée).

Ammannite de' lardelli di tartufi, giambone, lardo e lingua salata cruda che assoggetterete ad una buona marinatura e coi quali lardellerete all'interno ed in senso opposto al filo della carne un pezzo di culaccio di manzo in modo che quando lo taglierete vi si presenti come marmorizzato. Legatelo e fatelo cuocere in buon sugo coprendolo con fettoline di prosciutto e di lardo; aggiungete brodo a sufficienza e un po' di vino Marsala e lasciatelo bollire a casseruola coperta circa due ore. Quando è freddo levatelo dal sugo e tagliatelo in bell'ordine, e, come più volte si disse, conservando al pezzo la sua forma. Fate restringere il sugo con cui glasserete la carne; adagiatela su uno zoccolo di legumi cotti e marinati attorniato di crostoni, e il tutto decorato di gelatina trita al cornetto. Servite con una salsiera di salsa magnonnese alla *ravigote* (N. 227).

586. Costa di manzo alla gelatina
(Côte de bœuf à la gelée).

Approntate un pezzo di costa di manzo che guernirete di lardelli di giambone e di lardo; attorniatelo di fettoline di lardo, legatelo leggiermente e mettetelo in una casseruola ovale con delle minuzie di vitello e di manzo, un bicchiere di Madera, un po' d'acquavite, due tazze di consumato, due carote, una cipolla in cui avrete infisso due chiovi di garofano, un mazzetto guernito, sale e pepe. Coprite con carta unta e lasciate sobbollire lentamente fino a cottura. Ritirate la casseruola dal fuoco e quando è tiepida, scolate il manzo, e quando è interamente freddo, tagliatelo per presentarlo in tavola senza però togliervi l'osso che raschierete bianchissimo. Glassate la costa e ponetela sul piatto d'*entrée* guernito all'ingiro di gelatina trita; mettetevi sopra una leggiera decorazione di gelatina e servite con salsa magnonnese a parte.

587. Filetto di manzo alla gelatina
(Filet de bœuf à la gelée).

Apparecchiate un bel filetto di manzo, lardellatelo con pezzetti di giambone e di lardo; rotolatelo oppure piegatelo in due

dandogli una forma quadrata; attorniatelo di fette di lardo legandolo collo spago, e mettetelo in una casseruola cogli stessi ingredienti indicati per la costa di manzo. Quando è cotto e quasi freddo scolatelo, indi disponetelo con garbo, glassatelo e mettetelo sul piatto decorandolo superiormente di gelatina, e guernendolo all'ingiro con crostoni di gelatina.

588. Filetto di manzo alla Choisy
(Filet de bœuf à la Choisy).

Approntate un bel filetto di manzo guernendolo internamente di lardelli di tartufi, giambone e lardo; inviluppatelo di lardo, legatelo e ponetelo in una casseruola ovale ed in cui vi stia strettamente col solito condimento, e bagnando poscia con brodo; fate bollire a fuoco ardente per ridurre il liquido alla metà; aggiungete un bicchiere di vino Madera e lasciate sobbollire lentamente fino a cottura; scolatelo e lasciatelo raffreddare; accomodatelo da ogni lato, tagliatelo in fette sottili per rimetterlo di nuovo al suo posto; glassatelo con diligenza e posatelo su una guernizione di legumi verdi glassati e marinati; alle due estremità collocate due tazze formate con crostoni di pane, ornate di burro lavorato e riempite di gelatina trita; disponete all'ingiro ed a gruppi distinti i legumi ed ornate l'orlo del piatto di crostoni di gelatina; servite con una salsiera di salsa magnonnese alla *ravigote* (N. 277).

589. Filetto di manzo alla Chevet
(Filet de bœuf à la Chevet).

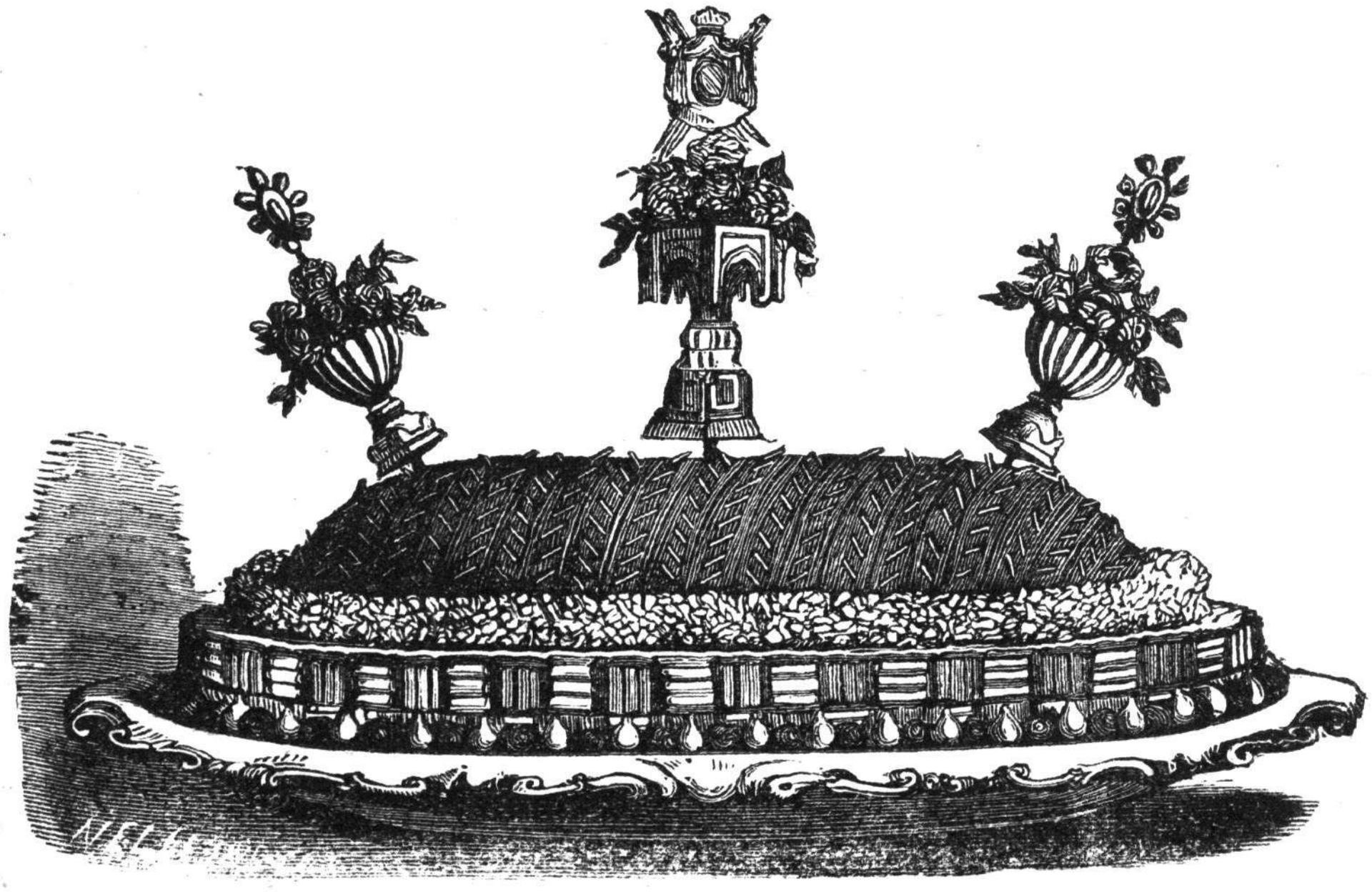
Cuocete a vapore ed arrosto un filetto di manzo preparato come sopra. Lasciatelo raffreddare tenendolo compresso e disponetelo a rettangolo. Tagliatelo per traverso in fette sottili senza alterarne la forma e glassatelo; ponete sul ghiaccio una cassetta di latta od un stampo ovale un po' più lungo e largo del filetto; versate sul fondo un leggier strato di gelatina sciolta, e quando è congelata collocatevi sopra un ornato di lingua scarlatta e tartufi; versatevi a poco a poco della gelatina fino all'altezza d'un pollice e quando è congelata riponete la forma sul ghiaccio e collocatevi entro il filetto tenendolo in modo come fosse intero. Versatevi la gelatina attorno fino alla metà della sua altezza. Quando è congelata disponetevi all'ingiro dei legumi imbianchiti o glassati secondo la loro natura, conservandogli però il colore naturale; riempite a poco a poco lo stampo di gelatina che lascierete congelare fino al momento di servire; allora immergete lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo e riversatelo sul piatto di rilievo, sul

quale avrete fatto congelare un grosso strato di gelatina; elevate ai lati una piccola piramide di tartufi cotti e glassati, ornate l'orlo del piatto di crostoni di gelatina. Servite con una magnonnese alla *ravigote.*

È questo un piatto degno di sontuosa imbandigione, tuttavia a renderlo più ricco invece di porre i legumi nella *bordure,* potrete fare mediante stampini a forma di bombicella de' *bouquets* di legumi impiegando broccoli, fagiuoletti verdi, piselli, punte d'asparagi, carote, cipolline, il tutto glassato e marinato come per insalata. Mettete un cucchiaio di gelatina liquida in ogni stampo, e quando incomincia a rappigliarsi alle pareti, coi legumi suindicati formate dei piccoli *bouquets.* Riempite le forme di gelatina e a tempo debito tuffatele in acqua tiepida e rovesciatele. Disponeteli all'ingiro del piatto su una bordura di gelatina trita. Col cornetto riempito di salsa magnonnese ornate l'orlo del piatto e servite.

590. Filetto di manzo freddo alla giardiniera
(Filet de bœuf froid à la jardinière).

Mettete sul ghiaccio uno stampo da *bordure* della grandezza del piatto su cui intendete servire il filetto. Apparecchiate delle



rape, carote e fagiuoletti verdi che imbianchirete e taglierete a listarelle eguali e glasserete leggiermente. Versate sul fondo della *bordure* uno strato di gelatina liquida alto mezzo centimetro; agi-

tate lo stampo, e quando le pareti sono leggiermente velate disponetevi entro le carote, le rape e i fagiuoletti, come si vede nel disegno che presentiamo. Versatevi sopra altra gelatina liquida e procurate che non rimangano interstizî vuoti. Lo spazio interno riempirete di legumi diversi ammanniti come di pratica e cosparsi di gelatina, su cui sovrapporrete il filetto ultimato come quello indicato al N. 578, tagliato e poi riunito in un sol pezzo. Preparate pure delle cipolline glassate e marinate in insalata, de' capperi e delle olive che collocherete all'ingiro della *bordure* la quale all'ultimo istante avrete tuffato in acqua tiepida, per levarla dallo stampo e posta con diligenza sul piatto. All'ingiro del filetto e superiormente alla *bordure,* disporrete un cordone di gelatina trita. Impiantate le asticciuole quali si veggono nel disegno e che avrete predisposte giusta l'istruzione (vedi capitolo VII).

591. Timballo di manzo al riso
(Timbale de bœuf au riz).

Tagliate a fette grosse un centimetro, un pezzo di culaccio di manzo ben abragiato; tagliate dei triangolini di carne quanti ne occorrono per formare una corona all'ingiro del timballo. Spalmate la forma di burro, indi collocate al centro e sul fondo un rosone di lingua e tartufi cotti, attorniandolo di carne in modo da formarne una corona a punte. Intonacate il tutto di uno strato di riso alto da due a tre centimetri e riempite il centro di scalopini di manzo, funghi, *quenelles* e lingua, il tutto condito con spagnuola ridotta. Coprite con riso e fate scaldare al bagno-maria. Rovesciate lo stampo sul piatto, glassate e servite con salsa spagnuola mista con essenza di tartufi.

592. Timballo di manzo alla Conti
(Timbale de bœuf à la Conti).

Approntate cotto abragiato un pezzo di culaccio di manzo, e quando è freddo tagliatelo a fette sottili, indi disponetele a rotondini simili ad un pezzo da cinque franchi e metteteli in una tortiera glassandoli con buon sugo. Spalmate la forma di burro e sul fondo collocatevi un rosone fatto con tartufi che attornierete di creste bianche e cotte come di pratica; coprite le pareti dello stampo con un giro di rotondini sovrapposti a scaglioni, terminando l'operazione collo stendervi superiormente una fascia di farcia di pollo e stratificando poi l'intiera decorazione con altra farcia dello spessore di due centimetri; mettete in una tegghia i

rimasugli del manzo con un po' di spagnuola ridotta, funghi bianchi, piccole creste, granelli e qualche fetta di tartufo, e lorchè il tutto è perfettamente amalgamato riempite la *timbale;* copritela di farcia, fate cuocere al bagno-maria almeno per un'ora. Rovesciate lo stampo sul piatto; guernite con creste e servite con salsa a parte, a cui avrete unito de' tartufi in fette. G. N.

593. Timballo di manzo alla Partenopea
(Timbale de bœuf à la Parthénope).

Fate cuocere mezzo chilogrammo di maccheroni di Napoli di media grossezza e scolateli; tagliate a fette un pezzo di manzo cotto che disporrete, mediante stampo di latta, a rotondini simili ad un pezzo da cinque franchi e poi glasserete con buon sugo. Spalmate la forma di burro, indi coi maccheroni, che conserverete lunghissimi, incominciando dal centro girateli all'intorno finchè il timballo sia coperto limitatamente all'altezza ove dovrete porre la carne tagliata a rotondini, i quali disporrete facendoli sopravanzare l'uno sull'altro e tenendoli aderenti mediante farcia. Intonacate superficialmente di farcia, tanto i maccheroni che la carne. Mettete in una tegghia le minuzie della carne aggiungendovi de' maccheroni tagliati a pezzetti, de' tartufi in fette e qualche scalopino di lingua scarlatta e un po' di sugo condensato, besciamella e spagnuola in eguale quantità e ben ridotta. Quando il tutto è amalgamato e freddo, riempite il timballo, coprite con farcia e fate cuocere al bagno-maria. Frattanto fate un disco di farcia che bagnerete d'uovo e decorerete con lingua e tartufi a guisa di rosone. Copritelo con carta unta, indi fate rappigliare la farcia, sia al bagno-maria o al forno. Rovesciate sul piatto il timballo, glassatelo internamente; attaccatevi il rosone e servite con salsa napoletana (N. 267) guernendolo se v'aggrada con una corona di creste doppie e bianchissime.

G. N.

VOLETE UN OTTIMO BRODO ?
USATE I DADI
PER MINESTRA LIEBIG

CAPITOLO IX.

DEL VITELLO.

Il prodotto del concepimento della vacca, che non abbia oltrepassato l'anno di nascita, chiamasi *vitello*; va distinto però in quello che è tuttavia lattante e quello che non lo è più.

La carne di vitello è uno degli alimenti più gustosi e omogenei alla salute dell'uomo, e se il manzo è considerato come l'anima delle preparazioni alimentari, il vitello tiene parimenti un posto essenzialissimo; la succolenza delle salse, de' consumati e de' brodi, si ottiene in gran parte dall'osmazoma del vitello.

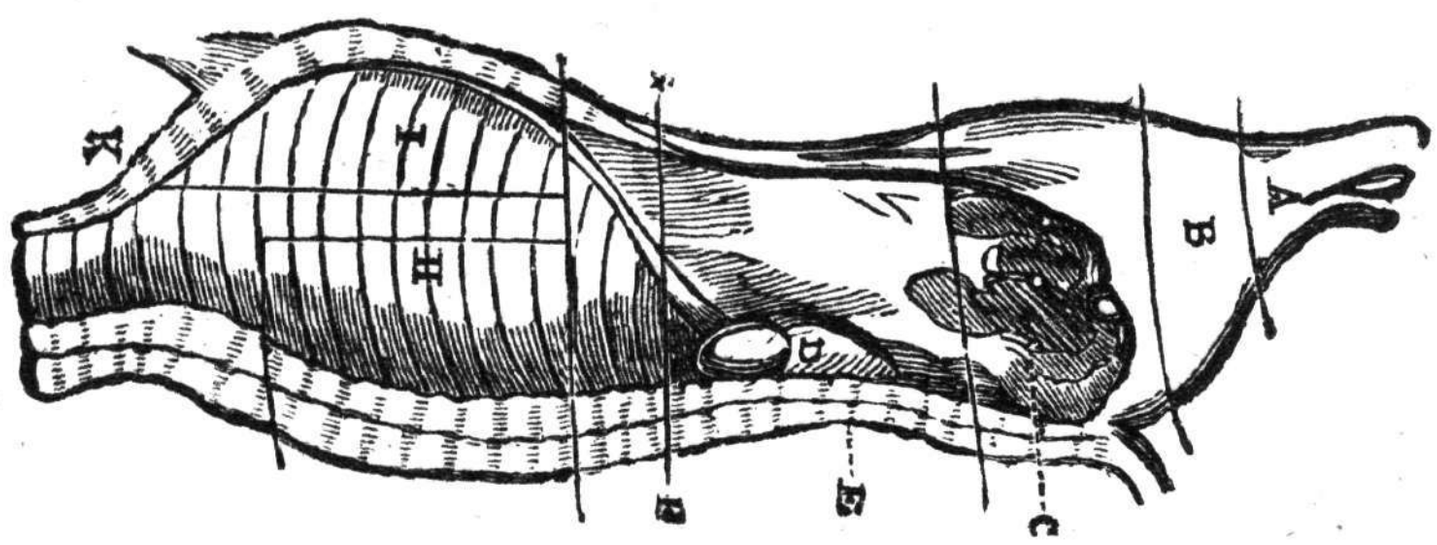
Pressochè tutti i paesi d'Europa ne fanno grande consumo; i vitelli di *Pontoise*, in Francia, godono d'un'incontrastabile celebrità; a renderne le carni bianche e delicate i macellai di Parigi quando hanno ritirato dal mercato i vitelli, li assoggettano per alcuni giorni ad uno speciale regime alimentandoli con uova ed altri cibi.

I popoli dell'antichità preferivano la carne di vitello a quella di pollo; essa è gelatinosa e rinfrescativa. Conviene a tutte le età e ad ogni temperamento. Il vitello che non conti più di sei settimane è il migliore; la carne è fina e nel cuocere diventa bianca. Il vitello di carne bruna è molto meno stimato; tuttavia il vitello

grosso, quello cioè dai quattro agli otto mesi, è più sostanzioso, fornisce sughi e brodi eccellenti e si presta alle più svariate preparazioni di cucina.

In generale è impossibile precisare il tempo necessario alla cottura variando a seconda della qualità e dell'età.

DISSEZIONE INTERNA DEL VITELLO.



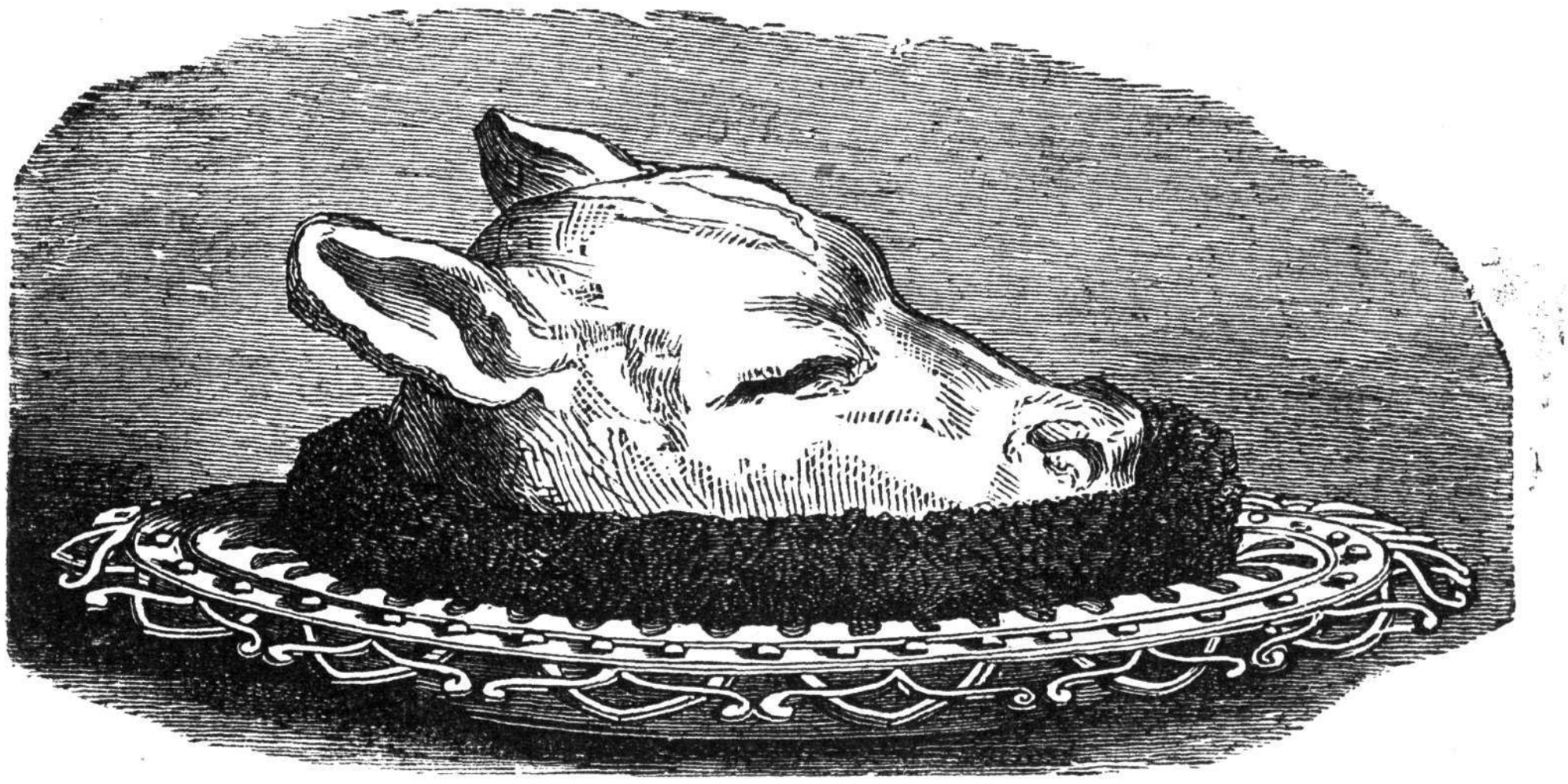
A) Garretto.
B) Rotella.
C) Coscia, comprendente la noce *(fesa)*.
D) Arnioni.
E) Longia o lombata.
F) Costolette di filetto.
G) Tenerume.
H) Costolette.
I) Petto.
J) Spalla.
K) Collo.

594. Testa di vitello al naturale
(Tête de veau au naturel).

Prendete una testa di vitello ben bianca e tuffatela nell'acqua bollente per pulirla dai peli e da ogni estranea pellicola; levate le due ossa della mascella inferiore e spogliate la superiore fino all'orbita degli occhi; tagliate l'osso, diguazzatela in acqua fresca ed imbianchitela; togliete in seguito la pelle della lingua e collocate la testa su un pannolino su cui avrete steso delle sottili fette di lardo, due o tre fette di cipolla e di carote, una foglia di lauro e limone parimenti affettato; inviluppatela nel pannolino che legherete e mettete il tutto in una pentola; copritela d'acqua, salate ed aggiungetevi qualche legume, una cipolla insteccata di chiovi di garofano, il solito mazzetto guernito e fate bollire per circa tre ore. Cotta che sia, sgocciolatela, ponetela su un tondo, aprite il cranio per levare le ossa che coprono il cervello e che lascierete scoperto. Traetene la lingua, fendetela nella sua lunghezza e applicatela sul muso. Glassate l'intera testa, ponetevi sopra un pizzico di prezzemolo, ed al posto del cervello, della cipolla glassata. Servite con salsa peperata (N. 255) od anche salsa verde (N. 281).

595. Testa di vitello farcita
(Tête de veau farcie).

Scegliete una bella testa di vitello che approntarete con diligenza, badando di non intaccare la carne. Levate il nero degli occhi e cucite l'apertura; soffregate la parte esterna di limone e cospargetela di sale all'interno; copritela e mettetela da parte. Apparecchiate una farcia *godiveau* nella quantità proporzionata al bisogno e un salpicone di lingua scarlatta, funghi o tartufi, il tutto



cotto in buon sugo assieme alla lingua di vitello. Spalmate l'interno della testa di farcia all'altezza di due dita; indi stendetevi sopra il salpicone, che coprirete colla rimanente farcia. Ultimata l'operazione, riunite le estremità che cucirete. Data così alla testa la primitiva forma, soffregatela con limone e inviluppatela, come si disse al N. 594 in fette di lardo e in un pannolino e mettetela in un recipiente adatto, bagnando fino a coprire interamente la testa con buon bianco (N. 186) e una bottiglia di vino bianco. Quando la pelle è tenera è indizio di giusta cottura. Sgocciolatela. levate il filo e il pannolino, disponetela sul piatto collocandovi all'ingiro una guernizione di legumi glassati. Servite con una salsa spagnuola ridotta con vino Madera ed essenza di tartufi.

596. Testa di vitello in testuggine alla parigina
(Tête de veau en tortue à la parisienne).

Scegliete una tésta di vitello il più possibilmente bianca e grassa, immergetela nell'acqua bollente per levare i peli ed ogni

estranea pellicola, disossandola diligentemente. Rinfrescatela, asciugatela con una salvietta e spiccate le orecchie tagliandole rotonde, indi tagliate la testa a frammenti di otto o nove centimetri quadrati; arrotondateli con cura, soffregateli con sugo di limone, e fateli cuocere due ore e mezzo in una *mirepoix* (N. 196). Mezz'ora prima di servire scolate la testa di vitello, asciugatela e passatela in una tegghia contenente un intingolo alla tartaruga (N. 371) con salsa spagnuola; in seguito la disporrete in sei gruppi attorno ad una crostata preparata secondo le regole; collocate fra l'uno e l'altro gruppo de' tartufi cotti, citriuoli foggiati ad olive e funghi bianchi. Riempite la crostata coll'intingolo alla tartaruga, su cui porrete le orecchie cesellate e glassate alternate da qualche cresta di gallo. Servite con salsa alla tartaruga a parte.

597. Testa di vitello marmoreggiata alla russa *(Tête de veau marbrée à la russe).*

Approntate una testa di vitello da latte, come al N. 595, che riempirete di farcia *quenelles* alla quale avrete unito 3 ettogrammi di lingua salata, cotta e tagliata a dadi, egual quantità di tartufi neri, mezzo ettogrammo di pistacchi imbianchiti e pelati, un poco di prezzemolo trito, 3 ettogrammi di lardo, altrettanto di carne di coscia di vitello, il tutto tagliato come la lingua, quattro uova intere, sale, noce moscada, mezzo bicchiere di rhum. Cucitela, inviluppatela e fatela cuocere come si disse, tagliatele una prima fetta onde apparisca il marmoreggiato; aggiustate le orecchie di bella forma naturale. Disposta sul piatto, guernita d'un intingolo alla *Chambord* (N. 373) ed ornata d'asticciuole piantate sopra la testa, servitela con salsa italiana.

598. Vitello alla borghese *(Veau à la bourgeoise).*

Prendete, sia la parte dell'arnione, sia una rotella di culaccio, che passerete in casseruola con un pezzo di burro, avendo cura di farle prendere un bel colore dorato. Aggiungete quindi un poco di brodo, un mazzolino guernito, pepe e sale, e fate cuocere lentamente ponendo della bragia al disopra della casseruola. Quando il vitello è cotto, levatelo dalla casseruola, fate ridurre la cozione unendovi della salsa spagnuola, indi adagiatelo su un piatto guernendolo di verdura a piacimento e cospargendolo di salsa.

599. Vitello in umido *(Veau braisé).*

Prendete una noce *(fesa)* o sottonoce, od anche la spalla, e picchiettatela internamente con lardo marinato, oppure con giam-

bone o salame crudo. Mettete in una casseruola delle fette di lardo, carote, cipolle e sedano, il tutto tagliato grossolanamente; due chiovi di garofano, una foglia di lauro, un ramicello di timo e un pezzetto di burro. Ponetevi sopra il vitello, fate rosolare, bagnate con brodo e un bicchiere di vino bianco, e quando è ben glassato versatevi sopra altro brodo, coprite con un foglio di carta unta e lasciate sobbollire fino a cottura. Ritirate il vitello; passate la cozione allo staccio, digrassate e fate ridurre a sciroppo; aggiungetevi mezzo litro di salsa spagnuola con mezzo bicchiere di Madera. Mettete il vitello tagliato in bell'ordine su un piatto concavo e cospargetelo di salsa. Esso può essere guernito con ogni sorta di ortaggi ed anche ravioli o maccheroni.

Per colazione si preferisce servirlo con un buon risotto alla italiana (N. 134)

600. Intingolo di vitello *(Ragoût de veau)*.

Per ammannire questo piatto economico prendete quella qualsiasi parte del vitello che v'aggrada, quale la fascia delle costolette, la polpa prima di arrivare al garretto, la spalla, ecc.

Fate sciogliere in una tortiera un pezzo di burro e gettatevi entro il vitello tagliato a pezzi rivoltandolo continuamente e bagnando poi con poco brodo e vino bianco, sicchè abbia a prendere una bella rosolatura; aggiungetevi altro brodo, e quando è quasi cotto esponetelo a fuoco ardente onde riesca ben glassato. Aggiungetevi delle patate a pezzi, cotte nel brodo o nel burro, od anche fagiuoli, funghi, spugnuole, il tutto cotto a parte. La salsa meglio indicata è quella di pomidoro, ma in mancanza di questa o di spagnuola vi supplirete coll'unire al vitello un po' di burro amalgamato con farina e brodo.

601. Intingolo di vitello alla montanara
(Ragoût de veau à la montagnarde).

Ammannite l'intingolo nel modo suindicato e mezz'ora prima che il vitello sia cotto aggiungetevi un tritume di cipolle, funghi, prezzemolo, acciughe e un po' di buccia di limone, il tutto mescolato con salsa spagnuola.

602. Altro ai maccheroni *(Autre au macaroni)*.
603. Altro al riso *(Autre au riz)*.

Apparecchiate l'intingolo come sopra facendo ben glassare il vitello; diluite la cozione con salsa spagnuola, aggiungetevi dei

funghi cotti e glassati e servite su un piatto guernito di riso, oppure in luogo dei funghi aggiungetevi della salsa pomidoro e servite con maccheroni.

604. Sauté di vitello *(Sauté de veau).*

Tagliate a scalopini un pezzo di coscia di vitello priva dei muscoli e d'ogni pellicola; batteteli alquanto, infarinateli, metteteli in una tortiera in cui avrete fatto friggere un pezzo di burro e friggeteli a fuoco ardente; spolverizzateli ancora di farina, bagnate con una tazza di brodo e fate cuocere, unendovi da ultimo un poco di sugo condensato, erbe fine, e fette di tartufo ed anche funghi cotti. Disponete sul piatto gli scalopini e approntate la salsa, unendo alla cozione un pezzo di burro e un po' di sugo di limone. Cospargete gli scalopini di salsa e servite con una guernizione a piacimento.

605. Costolette di vitello lardellate
(Côtelettes de veau piquées).

Battete leggiermente otto costolette e lardellatele di piccoli lardelli su due righe. Mettete in una tegghia, spalmata di burro, qualche fetta di lardo, e collocatevi entro le costolette; bagnate, fino a coprirle con consumato; coprite con un foglio di carta unta di burro, e fate bollire a fuoco ardente. Quando il liquido sarà quasi assorbito aggiungetevi altro consumato e lasciate sobbollire circa mezz'ora; collocate in un'altra tegghia, passate e digrassate la cozione con cui glasserete le costolette, sia esponendole a forno dolce sia col testo. Lorchè si presentano d'un bel colore, adagiatele in corona sul piatto d'*entrée,* guernendo il centro di fagiuoletti verdi (cornetti) imbianchiti al momento e saltati con sugo e burro, prezzemolo trito e sugo di limone. I fagiuoletti primaticci si lasciano interi, gli altri si tagliano a pezzetti. Servite con una mezza spagnuola a parte.

606. Costolette di vitello alla gratella
(Côtelettes de veau grillées).

Approntate otto costolette di bella forma; battetele alquanto, spolverizzatele con sale, pepe, e bagnatele leggiermente di burro fuso. Impanatele o no a piacimento, e mettetele sulla graticola a fuoco moderato; a metà cottura rivoltatele e poco prima di ritirarle dal fuoco fatevi cader sopra con un pennello un poco di

burro fuso; disponetele sul piatto con una guernizione di legumi o *purée* qualsiasi. Cospargete i legumi di salsa besciamella; glassate leggiermente e servite.

607. Altre panate alla svizzera
(Autres panées à la suisse).

Approntate come sopra otto costolette di vitello, p uttosto sottili; passatele in una soluzione d'uova e sale, indi al pane grattugiato secco, a cui avrete unito un po' di formaggio. Dieci minuti prima di servire, fate sciogliere un pezzo di burro in una tegghia, indi mettetevi entro le costolette, rivoltandole a metà cottura. Asciugatele con un pannolino, glassatele leggiermente e disponetele in corona sul piatto attorno ad una *purée* di marroni o di patate, alla quale avrete unito all'ultimo istante un po' di burro.

608. Altre alla Singarat *(Autres à la Singarat).*

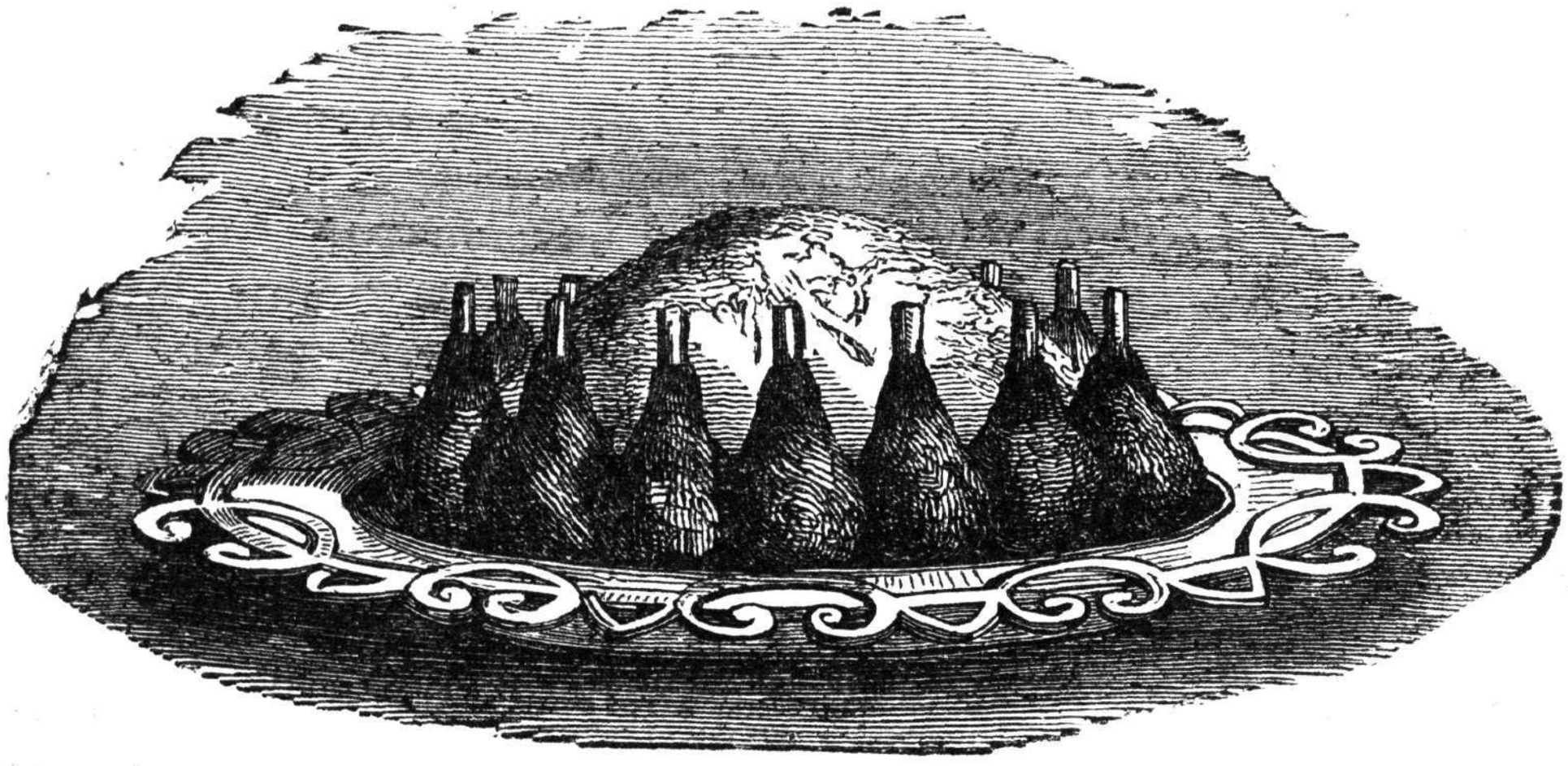
Apparecchiate un numero di costolette a norma del bisogno, badando di tenerne la metà più grosse alle quali darete bella forma affine di porle sulla gratella al momento; stiacciate le altre, ritagliatele dell'identica grandezza, spolverizzatele leggiermente di farina, immergetele nell'uovo sbattuto, e seminatele di tartufi crudi tritati finissimi, che comprimerete un po' colla lama del coltello. Un quarto d'ora prima di servire mettete le prime costolette sulla gratella e fate cuocere le altre nel burro depurato, rivoltandole con cura onde non distaccare i tartufi. Intanto avrete attaccato nel mezzo del piatto d'*entrée* un grosso crostone di pane fritto, attorno al quale collocherete, alternandole, le costolette; guernite il piatto all'ingiro con scalopini d'animelle di vitello glassato ed al centro un gruppo di tartufi cotti in buon sugo e vino Madera. Servite con una mezza spagnuola a parte. Si può anche ornare l'osso delle costolette con un riccio di carta frastagliata.

609. Costolette di vitello alla Cracovia
(Côtelettes de veau à la Cracovie).

Insteccate il numero occorrente di costolette con filetti d'acciuga, citriuolini all'aceto e prosciutto affumicato, indi marinatele per alcune ore con prezzemolo, sugo di limone, olio, scalogno, e un po' d'erbe fine. Poco prima dell'ora del servizio cuocetele lentamente in una tegghia con burro chiarificato assieme a delle fette di pane aventi l'identica forma delle costolette. Sovrapponete queste al pane, cospargetele di salsa d'acciuga e presentatele in tavola fumanti.

610. Altre alla castellana *(Autres à la châtelaine).*

Tagliate da due *carrès* di vitello le costolette grosse non più di due centimetri; battetele un poco, indi fendetele nel mezzo a guisa di portafoglio e riempite l'interno con farcia di pollo a cui



avrete unito dei tartufi trinciati, dandole la forma di pere; assicuratele con piccoli stecchi e cuocetele in buon sugo, facendole rosolare d'un bel color biondo; cospargetele di burro di gamberi, e collocatele in corona attorno ad un riso ammannito come al N 134. Servite con salsa napoletana (N. 267).

611. Costolette di vitello farcite all'italiana
(Côtelettes de veau farcies à l'italienne).

Preparate una dozzina di costolette che siano bianche e ben frolle; battetele, conservandole però dello spessore d'un centimetro; tagliatele orizzontalmente operando in modo che le due sfalde si tengano attaccate all'osso. Stendete su ogni costoletta un cucchiaio di farcia di pollo mista con lingua, tartufi e funghi tagliati a dadolini, e un po' d'erbe fine. Coprite col vitello dandole la primitiva forma; passatele all'uova e al pane e fatele cuocere con burro depurato. Servite con salsa a piacimento, eccettuate le troppo acide. Guernite con riso, maccheroni, ravioli, ecc., oppure con piselli, fagiuoletti verdi e funghi, ecc. È questo un piatto adattatissimo per colazione.

G. N.

612. Altre alla gelatina *(Autres à la gelèe).*

Apparecchiate otto costolette che instecchérete di giambone e lardo. Collocatele in una casseruola con fettoline di lardo sopra e sotto, i ritagli del vitello, una carota, una mezza cipolla, un chiovo di garofano, timo, basilico, una foglia di lauro, sale, un bicchier di vino bianco, un bicchierino d'acquavite ed una tazza di consumato; coprite con foglio di carta unto e collocate la casseruola sul fuoco. Quando bolle ritiratela sull'angolo del fornello e lasciate sobbollire per circa un'ora con fuoco sotto e sopra. Levate le costolette, scolatele e comprimetele fra due piatti, fino a che siano divenute fredde per poi darle bella forma e glassarle. Disponetele su un piatto guernito di gelatina trita; decorate leggiermente la superficie anche delle costolette attorniandole d'una *bordure* di crostoni di gelatina. Potrete altresì ornare il centro con un *bouquet* d'insalata cotta condita con salsa magnonnese.

613. Costolette di vitello al bel vedere
(Côtelettes de veau à la belle vue).

Insteccate otto costolette con filetti di tartufi e di lingua scarlatta, disponendoli a scacchiera; indi fatele cuocere nel modo suindicato; quando sono fredde, datele bella forma, mettetele in una tegghia, in cui avrete posto della gelatina, affine di renderle brillanti. Riponetele sul ghiaccio, aggiungete altra gelatina liquida in modo che le costolette siano interamente coperte. Quando sia congelata, presentate la tegghia al fuoco soltanto il tempo necessario per distaccare la gelatina colla punta del coltello previamente tuffata nell'acqua calda, ritagliate prontamente la gelatina all'intorno alle costolette e adagiatele su uno strato di gelatina trita. Guernite l'*entrée* con crostoni di gelatina e servite con salsa magnonnese a parte.

G. N.

614. Filetti di vitello farciti all'italiana
(Filets de veau farcies à l'italienne).

Colla *fesa*, la parte tenera della coscia, oppure colla lombata del vitello fate tanti filettini della grossezza d'un soldo: mettete fra l'uno e l'altro un cucchiaio di farcia ammannita come sopra; dategli bella forma, passate all'uovo e al pane; cuocete e servite come al N. 611.

615. Frittura piccata alla milanese
(Sauté de veau à la milanaise).

Prendete la parte tenera delle coscie, la lombata o il piccolo filetto, purchè spoglio d'ogni pellicola, nervo o grassa; tagliatelo a fettoline o a pezzetti sottili e larghi poco più di quattro centimetri. Sciogliete in una padella di ferro un pezzo di burro, indi stendetevi entro le fettoline di vitello che avrete infarinate, e quando sono rosolate da una parte voltatele dall'altra. Spolverizzatele con sale e prezzemolo trito, fatele saltare ancora un poco e servitele.

Perchè questa frittura si conservi morbida e succolenta giova avere la maggiore attenzione a che il vitello nel cuocere non faccia acqua, il che otterrete friggendole a fuoco molto ardente.

616. Frittura piccata al vino Marsala
(Sauté de veau au Marsala).

Tagliate le fettoline un po' più grandi di quelle dianzi descritte, infarinatele come sopra, e quando il burro è cotto, stendetele in una tortiera e friggetele similmente. Quando hanno preso colore, aggiungetevi un bicchiere di vino Marsala od anche più a seconda del quantitativo del vitello, un po' di sugo e di salsa spagnuola e cuocete a fuoco ardente affinchè il vitello non s'indurisca. Ritiratelo dal fuoco ed aggiungetevi un po' di spremitura di limone e di burro fresco. Amalgamate il tutto e servite.

617. Frittura piccata ai tartufi
(Sauté de veau aux truffes).

618. Altra ai funghi *(Autre aux champignos).*

Procedete nel modo suindicato aggiungendovi solo all'ultimo istante dei tartufi o de' funghi che avrete precedentemente fatto cuocere come di pratica.

619. Altra ai piselli *(Autre aux petits pois).*

Attenetevi all'istruzione suindicata, unendovi dei piselli cotti all'inglese e burro fresco.

620. Altra alla napoletana *(Autre à la napolitaine).*

Questo *entrée* non differisce dai suaccennati se non per l'ommissione del sugo di limone; aggiungetevi da ultimo de' maccheroni tagliati a pezzetti, cotti e conditi con *purée* di pomidoro.

621. Polpettine alla milanese
(Petites polpettes à la milanaise).

Prendete una noce (*fesa*) od anche parte della coscia di vitello, a cui leverete la pellicola e i nervi e taglierete in trenta fettoline sottili; battetele e badate ch'abbiano a riescire della dimensiome di circa cinque centimetri in quadrato. Tritate e amalgamate insieme 2 ettogrammi di lardo fino, un pizzico di prezzemolo trito, un cucchiaio di formaggio e tre altri di pane grattugiato, due fegati di pollo, sale, pepe, poca noce moscada e tre o quattro tuorli d'uova. Ultimata questa farcia, ponetene porzione su ciascuna fettolina, rotolatele ed infilzatele su stecchi a tre a tre. — Se vi garba, potrete mettere tra l'una e l'altra una foglia di salvia. Le polpettine dovranno riescire non molto più grosse del dito mignolo. — Spalmate di burro una casseruola che sia abbastanza grande per contenerle senza sovrapporre le une alle altre e che nello stesso tempo, tenendosi vicine non abbiano a sformarsi. Rosolate leggiermente, indi bagnatele con pochissimo consumato e fatele cuocere lentamente, giacchè il loro principale pregio è che siano ben glassate e ciò si ottiene soltanto da un'azione lenta. Ritiratele e mettetele sul piatto; versate nella casseruola un bicchiere di consumato; fate bollire, digrassate, e passate allo staccio e versate questo sugo sul piatto, senza però cospargere le polpettine, che in tal caso perderebbero la loro glassatura.

Seguendo lo stesso metodo potrete farle più grosse senza riunirle su stecchi; mettetele una aderente all'altra nella casseruola, cuocetele e glassatele. Levate la cozione e sostituitevi una buona spagnuola anche coi funghi, confacendovisi benissimo qualche cucchiaio di salsa di pomidoro. Servite con guernizione di riso, paste ed ortaggi a piacimento.

622. Polpette alla francese
(Polpettes de veau à la française).

Tagliate a fette sottili un pezzo di coscia di vitello, priva dei nervi e d'ogni pellicola; battete alquanto in modo che riescano larghe sei centimetri e lunghe otto. Apparecchiate una farcia alla

francese (N. 294), unendovi un po' d'erbe fine e tartufi triti, e stendetela sulle sfaldelle di vitello in quantità sufficiente che una volta rotolate non siano più grosse del dito pollice. Spalmate di burro una casseruola e adagiatevi entro le polpette come si disse più sopra, facendole rosolare lentamente, bagnando poi con un cucchiaio di consumato finchè avrete ottenuto una perfetta glassatura. Quando sono cotte bagnatele con una tazza di salsa spagnuola; dopo qualche minuto di bollitura ritirate le polpette, digrassate la salsa, passatela allo staccio e servite tanto semplicemente con questa salsa quanto coi funghi o tartufi conditi con salsa napoletana ed anche con guernizione di verdure, quali piselli, punte d'asparagi, fagiuoletti verdi, cavoli fiori, carciofi che vorranno essere ben glassati e conditi con salsa spagnuola lavorata.

623. Pallottoline di vitello alla francese
(Boulettes de veau à la française).

Battete delle fettoline di vitello della dimensione di poco più d'un pezzo da cinque franchi e mettetevi al centro d'ognuna una pallottolina di farcia ammannita come sopra, la quale ravvolgerete entro il vitello in modo da formarne delle piccole noci. Fatele cuocere e glassare giusta l'istruzione surriferita e servitevene per guernizione di pasticci di riso, di maccheroni, tagliatelle, ecc. Qualora il pasticcio fosse gratinato, appena tolto dallo stampo fatevi un buco nel mezzo ed estraete del riso, sostituendovi tosto queste pallottoline con spagnuola e con funghi od anche con salsa bianca mista con un buon sugo e tartufi.

624. Polpette alla casalinga *(Polpettes à la menagère).*

Fate gratinare e glassare circa 4 ettogrammi di sopranoce di vitello od anche la parte mista, purchè non nervosa, aggiungendovi un pezzettino di zinna *(tettina)*. Quando la carne sia a mezza cottura, mettetela sul tagliere, con 2 ettogrammi di lardo fino, due manate di pane grattugiato, un cucchiaio di prezzemolo trito, un altro di formaggio, tre uova, sale, pepe, noce moscada, uno spicchio d'aglio e una fetta di prosciutto crudo; tritate minutamente ed amalgamate il tutto in una terrina in modo che il composto sia egualmente liscio e incorporato. Preparate sedici o diciotto fette di coscia di vitello stiacciate sottili lunghe dieci e larghe dodici centimetri. Stendete sopra il composto e formate le polpette che farete come quelle alla francese (N. 623) e servite similmente.

In mancanza di salsa ravvolgete le polpette nella farina e bagnate poco per volta con brodo colorato o sugo.

625. Rullo di vitello glassato *(Roulade de veau glacé).*

Tagliate a fette pel lungo una bella *fesa* bianca e infrollita, battetele sul tavolo sovrapponendo l'estremità d'una fetta sull'altra, cosicchè nel batterle abbiano a congiungersi, in tal modo avrete una lista lunga più d'un metro e larga dieci centimetri. Stendetevi sopra una farcia con erbe fine e tartufi triti, indi ravvolgetevi attorno il vitello a foggia di salsiccia, e poscia rotolatela a cerchio precisamente come si pratica colla salsiccia, badando che la linea ove il vitello si congiunge rimanga sempre verso il centro. Allo scopo di tenerla in posto vi conficcherete entro otto o dieci stuzzicadenti, indi ponetela in una casseruola spalmata di burro e di conveniente grandezza; coprite con fettoline di giambone e di lardo e fate cuocere per circa tre quarti d'ora, bagnando ad intervalli con poco consumato. Cotta e glassata, ritirate il lardo e il giambone ed unite al sugo rimasto della buona spagnuola, con cui servirete la *roulade*, la quale, levate gli stecchi, disporrete sul piatto e taglierete in croce formandone dodici pezzi. Questa vivanda può essere servita parimenti con riso, pasta, ortaggi, salsa pomidoro, ecc. Qualora voleste servirla a freddo, non avrete che lasciarla raffreddare nel suo fondo, glassarla e guernirla con crostoni di gelatina.

G. N.

626. Lingua di vitello in salsa piccante
(Langue de veau à la sauce piquante).

Pulite, diguazzate e imbianchite per un quarto d'ora due lingue di vitello; rinfrescatele e picchiettatele di lardelli marinati; cuocetele in buon sugo col solito mazzetto guernito, e quando sono cotte, per il che occorreranno circa due ore, privatele della pelle superiore; glassatele, tagliatele e disponetele in bell'ordine. Cospargetele di salsa piccante e servite.

627. Altra ai citriuoli *(Autre aux cornichons).*
628. Altra agli spinacci *(Autre aux épinards).*
629. Altra incartocciata *(Autre en papillotes).*

Procedete precisamente come si disse per la lingua di manzo.

630. Filetti di lingua di vitello ripieni
(Filets de langue de veau farcis).

Fate cuocere in buon sugo la lingua di vitello ed operate come pei filetti di vitello all'italiana (N. 614) servendoli con una guernizione di verdure ben glassate ed anche con salsa di pomidoro.

631. Orecchie di vitello in agro dolce
(Oreilles de veau à l'aigre douce).

Scegliete delle orecchie di vitello ben bianche e che abbiano all'ingiro almeno cinque centimetri di cotenna della guancia e della testa. Pulitele e cuocetele lentamente nel bianco (N. 186). Intanto fate caramellare 2 ettogrammi di zucchero; quando ha preso colore diluitelo con un bicchier d'aceto, e lorchè lo zucchero è sciolto aggiungetevi due bicchieri di spagnuola, un mazzetto di erbe fine e un po' di buon consumato. Passate allo staccio, e fate bollire nuovamente assieme alle orecchie. Al momento di servire tagliatele in quattro o cinque pèzzi, adagiandole però sul piatto come fossero intere e cospargetele di salsa.

Alcuni amano unirvi de' pinocchi e dell'uva passa ed invece della salsa spagnuola uniscono allo zucchero, sciolto nell'aceto, de' biscottini e del brodo. Questo sistema è certamente più spiccio, ma noi crediamo meglio si debba accordare la preferenza alla spagnuola ed alla salsa vellutata non troppo densa.

632. Altre ripiene *(Autres farcies).*

Pulite e diguazzate delle orecchie di vitello piuttosto piccole, e fatele cuocere nel bianco (N. 186). Quando sono cotte, scolatele, svuotatele della membrana interna, arrotondatele e ponetevi entro un cucchiaio di farcia di selvaggina o di vitello, a cui avrete aggiunto un po' d'erbe fine; passatele all'uovo e al pane, e un quarto d'ora prima di servire friggetele d'un bel colore, e disponetele su uno strato di legumi cotti e glassati.

Qualora vogliate servirle per *hors-d'œuvres*, invece della farcia impiegherete un salpicone ben sostenuto e passerete le orecchie due volte all'uovo e al pane. Collocatele in corona sul tovagliolo con una guernizione di prezzemolo fritto.

633. Altre alla napoletana *(Autres à la napolitaine).*

Ammannite le orecchie di vitello come sopra, riempiendole con un salpicone, ed impanatele con pane e poco formaggio grattugiato. Un quarto d'ora prima di servire friggetele a fuoco piuttosto ardente, indi disponetele su un piatto su cui avrete posto uno strato di maccheroni apparecchiati come al N. 10. Servite con salsa di pomidoro a parte.

634. Orecchie di vitello alla ravigote calda.
(Oreilles de veau à la ravigote chaude).
635. Altre all'italiana *(Autres à l'italienne).*
636. Altre all'olandese *(Autres à la holandaise).*

Imbianchite sette od otto piccole orecchie di vitello, indi rinfrescatele e fatele cuocere in una casseruola con delle fettoline di lardo, un po' di prezzemolo, qualche fetta di limone, una tazza di consumato e mezzo bicchiere di vino bianco; coprite le orecchie di fette di lardo, poi d'un foglio di carta unto di burro; quando sono cotte rivoltatele, asciugatele, ritagliate le estremità cospargendole di salsa all'italiana, od alla *ravigote* calda, od all'olandese, indicate a suo luogo.

637. Cervella di vitello alla suprema
(Cervelles de veau au suprème).

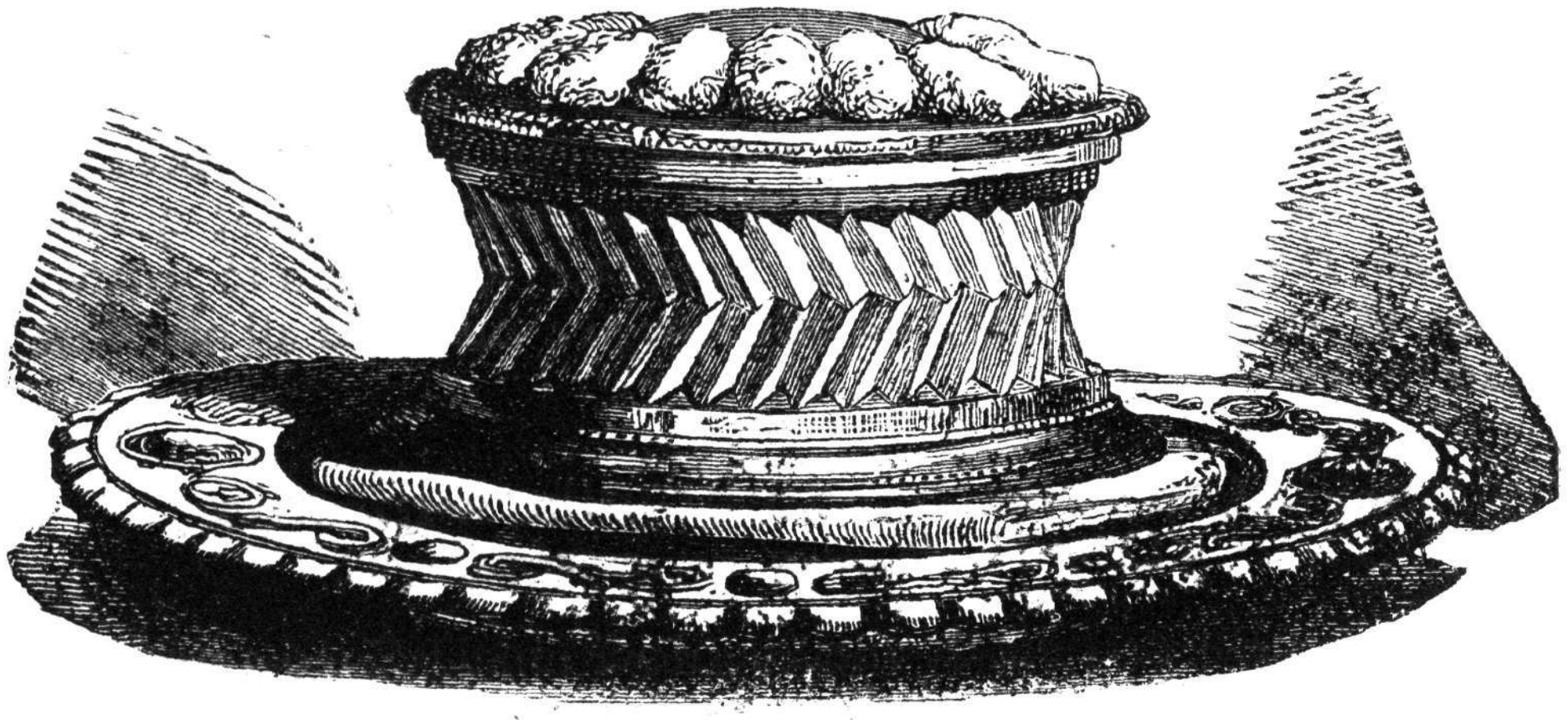
Approntate le cervella di vitello, giusta l'indicazione a pag. 177, ed imbianchitele, facendole bollire un quarto d'ora in acqua salata e acidula; rinfrescatele e fatele cuocere in una *mirepoix* (N. 196); al momento di servire disponetele sul piatto con una decorazione di crostini fritti, cospargendo il tutto di salsa suprema (N. 240).

638. Altre alla cardinale *(Autres à la cardinale).*

Approntate ed imbianchite per sei minuti tre cervella di vitello; dividetele in due e poscia a pezzi grossi come un uovo; fatele cuocere per venti minuti in una casseruola in cui avrete posto diverse fettoline di vitello, lardo o prosciutto, il solito mazzetto guernito e un bicchier di vino bianco. Ritirate le cervella e gli altri ingrendienti; digrassate il fondo, che ridurrete a sciroppo, aggiungendovi due bicchieri di salsa di pomidoro, un cucchiaio di erbe fine e un altro di funghi tritati; ultimata la riduzione, unitevi una soluzione di tre tuorli d'uova. Disponete le cervella in una tortiera unta di burro, mascheratele di salsa e spolverizzate con pane e formaggio, lasciatevi cader sopra un po' di burro sciolto ed esponetele un istante al forno per far loro prendere colore; ad impedire che le cervella s'abbiano a gratinare al disotto, porrete la tortiera sopra un altro rame. Collocate al centro del piatto d'*entrée* una cestella fatta di pane o di pasta; disponetevi all'ingiro le cervella e riempite la cestella con un intingolo di piccole creste, granelli di gallo, tartufi a pezzi, spugnole, code di gamberi e *quenelles* di farcia di pollo, condite con spagnuola al vino Madera od altra salsa a piacimento, purchè ben ridotta.

639. Cervella di vitello alla marinara
(Cervelles de veau en matelotte).

Apparecchiate e fate cuocere le cervella come sopra; approntate una crostata di pane fritto che riempirete con un intingolo alla



marinara (N. 377); collocatevi all'ingiro le cervella ben glassate e servite.

640. Altre al burro nero *(Autres au beurre noir).*

Apparecchiate le cervella come di pratica; quando sono cotte, e un quarto d'ora prima di servire, tagliatele a listarelle; passatele all'uovo e al pane, e friggetele d'un bel colore d'ambo le parti con burro depurato. Adagiatele sul piatto con una guernizione di prezzemolo fritto. Cospargete le cervella di burro nero (N. 210) e servite con altro burro nella salsiera tanto per *hors-d'œuvres* come per *entrée*.

641. Cervella di vitello in reticella
(Cervelles de veau en crèpinettes).

Fate cuocere tre cervella di vitello, nel modo indicato al N. 637, e tagliatele in due; mettete in una tegghia un pezzo di burro, una cipolla tagliata a dadi, un po' di noce moscada, sale e pepe e una foglia di lauro; quando la cipolla sarà colorata bagnatela con due bicchieri di salsa vellutata, indi lasciate bollire alcuni minuti; ritirate la tegghia dal fuoco, unitevi qualche tuorlo d'uova e gettatevi entro le cervella; lasciate raffreddare, indi prendete uno dopo l'altro i pezzi di cervella badando che siano interamente

intonacati del composto, e ravvolgeteli in un pezzo di reticella di maiale; passateli all'uovo e al pane e friggeteli in una tortiera con burro depurato; collocateli sul piatto d'*entrée*, cospargendoli di salsa pomidoro (N. 272).

642. Altre alla provenzale *(Autres à la provinçale)*.

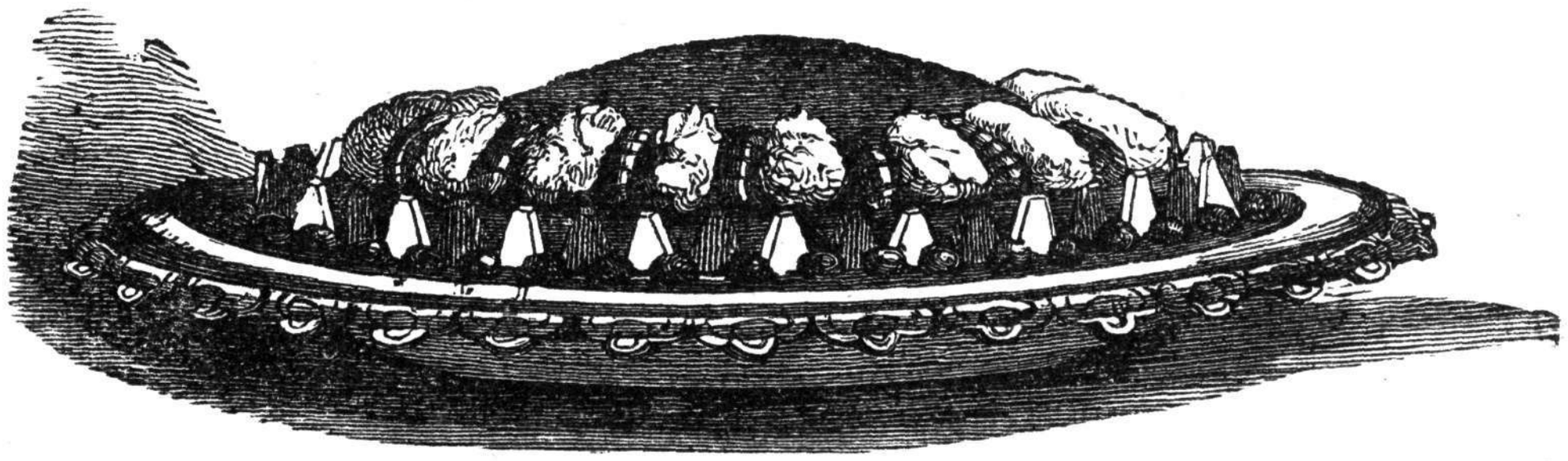
Fate cuocere similmente tre cervella di vitello; dividetele in quattro, dandole bella forma; collocatele sul piatto cospargendole di salsa magnonnese che decorerete di gelatina, citriuoli, olive e funghi torniti.

643. Cromesquis di cervella di vitello
(Cromesquis de cervelles de veau).

Diguazzate, imbianchite e fate cuocere tre cervella di vitello nel bianco (N. 186); tagliate a piccoli quadratelli tanto le cervella che dei funghi e tartufi che avrete imbianchito, e mettete il tutto in una tegghia con una tazza di salsa alemanna previamente ridotta alla metà; aggiungetevi un pezzetto di burro; amalgamate il tutto e lasciate raffreddare; dividete il composto in parti eguali, a cui darete la forma di bastoncini, che avvilupperete in una fetta sottile di zinna di vitello, passateli all'uovo e al pane e friggeteli moderatamente; cospargete il piatto d'*entrée*, d'una salsa italiana (N. 264), e collocatevi sopra le cervella.

644. Cervella di vitello al burro di Mompellieri
(Cervelles de veau au beurre de Mompellier).

Cuocete in bianco le cervella; marinatele con olio fino, un po' di aceto alla serpentaria, poco sale, pepe bianco e sugo di limone.

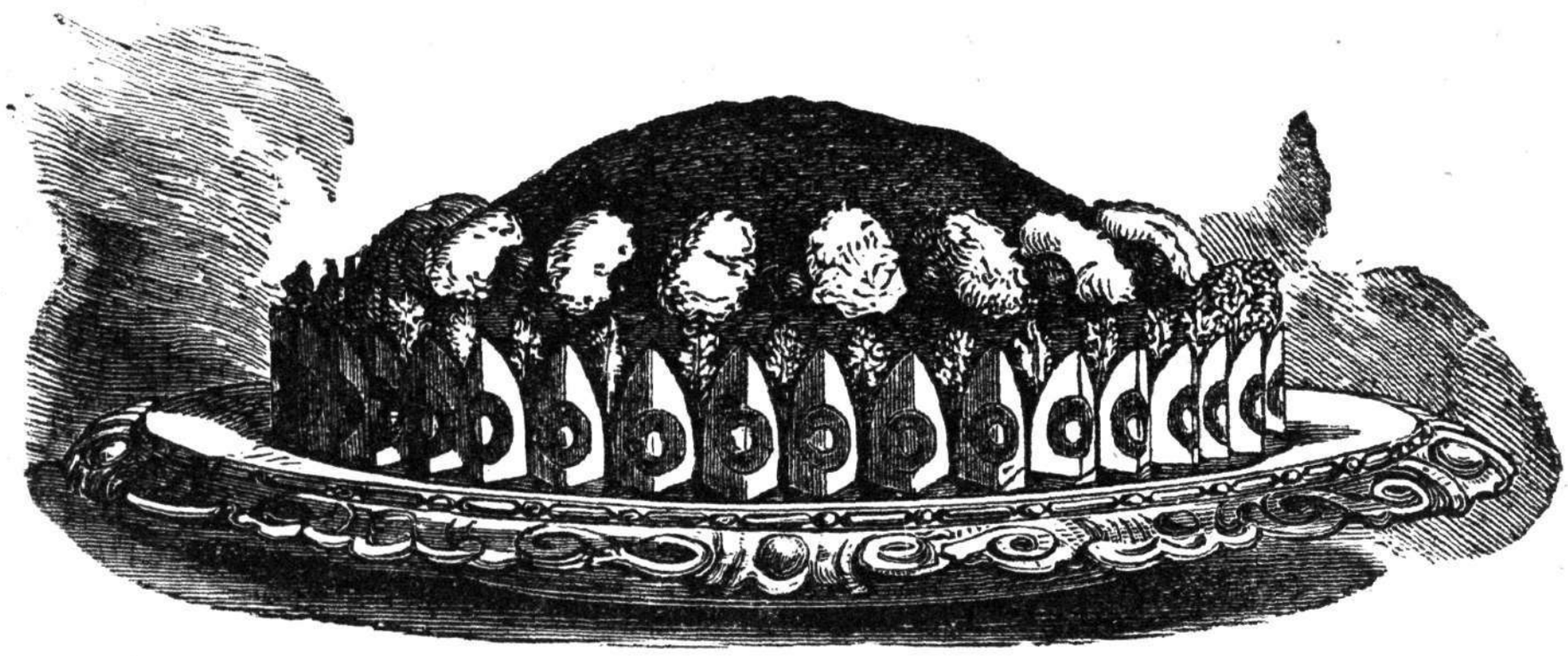


Intanto disponete su un tondo uno strato alto due centimetri di burro di Mompellieri (N. 209), passate allo staccio, in modo da formare come un tappeto verde sul quale porrete le cervella ta-

gliate e guernite di code di gamberi e filetti di acciughe, come si vede nel modello, ultimando la decorazione con una corona di crostoni di gelatina bianca e bruna alternati con tartufi cotti nel vino.

645. Cervella di vitello in insalata
(Cervelles de veau en salade).

Ammannite le cervella facendole marinare e cuocere come di pratica. Mettete nel centro del piatto una insalata cotta che guernirete all'ingiro con una *bordure* d'uova sode tagliate a quarti,

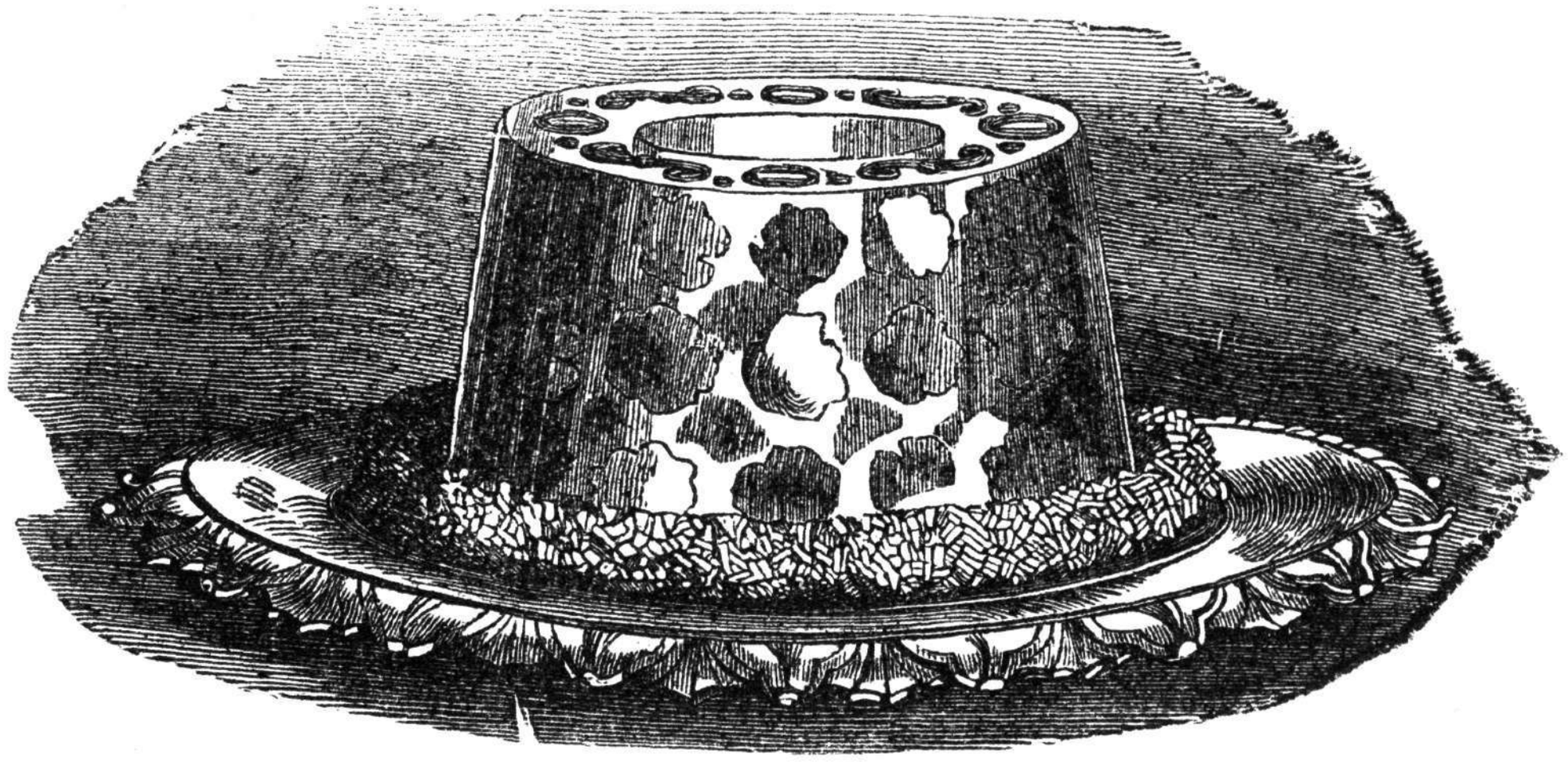


come si vede nel modello, e alternati con garzuoli di lattuga tuffati in insalata. Tagliate a pezzi le cervella; cospargete di salsa magnonnese (N. 277) e gelatina trita, disponetele in corona collocandovi tra un pezzo e l'altro de' tartufi cotti nel vino, e servite con salsa magnonnese a parte.

646. Cervella di vitello alla gelatina
(Cervelles de veau en aspic).

Fate cuocere e marinare le cervella come sopra; intanto collocate sul ghiaccio pesto uno stampo cilindrico col tubo nel mezzo e disponetevi sul fondo uno strato di gelatina alta mezzo centimetro: quando si sarà congelata collocatevi sopra una decorazione di tartufi neri tagliati a pezzettini, d'albume d'uova sode, code di gambero, capperi, rotelle di carota, cotte e glassate, e il tutto tuffato prima nella gelatina liquida. Disposta questa decorazione come si vede nel disegno od a seconda del buon gusto del cuoco, lasciatevi cader sopra leggiermente qualche cucchiaio di gelatina mista con sugo condensato; indi levate dalla marinata le cervella; asciugatele, tagliatele in quattro fette e mettetene la metà in una

magnonnese bianca legata con gelatina e l'altra metà in una magnonnese alla *ravigote*. Adagiate sulla gelatina e a qualche distanza dalle pareti dello stampo le fette di cervella in salsa magnonnese bianca alternate con altra in salsa magnonnese verde; stratificate con altra gelatina che lascierete congelare; indi pone-



tevi un altro ordine di fette di cervella, e così fino ad operazione ultimata, ripetendo sulla superficie superiore la decorazione posta al fondo dello stampo. Al momento di servire tuffate lo stampo nell'acqua calda, il che vi permetterà d'estrarre l'*aspic* senza guastarlo. Collocatelo sul piatto d'*entrée* guernendolo tanto all'interno che all'ingiro di gelatina trita, e servite.

647. Arnioni di vitello *(Rognons de veau)*.

Gli arnioni di vitello si apparecchiano e si servono giusta l'indicazione offerta al N. 528 per quelli di manzo.

648. Fegato di vitello in stufato
(Foie de veau à l'estouffade).

Approntate un fegato di vitello internandovi de' lardelletti di lardo; conditelo con pepe, noce moscada e sale, indi ravvolgetelo nella reticella *(gradisella)* di maiale legandolo con spago, e mettetelo in una casseruola con minuzie di lardo e giambone crudo, una mezza cipolla insteccata d'un chiovo di garofano, una carota, un mazzetto di prezzemolo guernito; bagnate con buon sugo e un bicchiere di vino bianco; copritelo con un foglio di carta unto e lasciate sobbollire fino a cottura, di che potrete accertarvi quando

si mostri alquanto resistente, digrassate e restringete la cozione, colla quale glasserete il fegato sia col testo o col metterlo un istante nel forno, al momento di servire tagliatelo in dodici fette, tenendolo però riunito; indi attaccate al piatto un crostone di pane fritto, su cui collocherete il fegato; guernitelo di cipolle farcite e glassate; cospargete leggiermente il fegato di salsa peperata (N. 255) mista col suo fondo, e servite con salsa a parte.

649. Fegato di vitello allo spiedo
(Foie de veau à la broche).

Scegliete un bel fegato; foratelo leggiermente per introdurvi dei lardellini di lardo marinato, con pepe, sale, prezzemolo, timo, lauro, cipolle a fette, olio e sugo di limone, e nella stessa marinatura mettete in infusione il fegato ancora per cinque o sei ore. Infilzatelo su un'asticciuola, passandone altre di legno attraverso onde meglio avvincerlo allo spiedo cui assicurerete l'asticciuola d'ambe le parti. Inviluppate il fegato in un foglio di carta unto di burro. Lasciatelo cuocere a fuoco moderato circa un'ora e mezzo; del resto sarete certo della cottura quando non darà più sangue. Un istante prima di levarlo dallo spiedo, togliete la carta onde assuma un bel colore, e servitelo, cospargendolo prima con salsa piccante (N. 265).

650. Fegato all'italiana *(Foie à l'italienne).*

Approntate un fegato di vitello da latte; tagliatelo in fette dello spessore d'un pezzo da cinque franchi. Mettete del burro chiarificato in padella su fuoco ardente, e quando è ben caldo gettate entro le fette di fegato infarinate. Quando sono arrossate da un lato, rivoltatele; poi, se resistono alla pressione del dito, ritiratele dalla padella, entro cui porrete un poco di cipollina, di prezzemolo e di funghi tritati, una cucchiaiata di salsa spagnuola ridotta e un bicchier di vino bianco; fate cuocere a lento fuoco ancora per cinque o sei minuti il fegato, e finalmente servitelo aggiungendovi del succo di limone.

651. Fegato alla veneziana *(Foie à la venitiénne).*

Tagliate il fegato a sottili fette della grandezza di un pezzo da dieci centesimi e mettetelo in una padella dove avrete posto e liquefatto del burro con poco olio, cipolle tagliate fine, un pizzico di prezzemolo, sale e pepe. Collocate la padella sopra un fuoco

ardente, e rimescolate sempre con un cucchiaio di legno onde agitare costantemente il fegato, che lascierete al fuoco fino a che vada scemando lo scoppiettío e assuma un bel colore di bronzo dorato carico; levatelo assai morbido dal fuoco e servitelo tosto.

652. Filetti di animelle di vitello farciti
(Filets de ris de veau farcis).

Fate cuocere a metà cottura sei animelle di media grandezza; quando sono fredde tagliatele orizzontalmente in quattro fette, dandole poi bella forma; ponete un cucchiaio di farcia con tartufi tra una fetta e l'altra. Procedete come pei filetti all'italiana (N. 614), servendoli con una *bordure* di riso, maccheroni, funghi o tartufi a piacimento.

653. Animelle di vitello all'inglese
(Ris de veau à l'anglaise).

Approntate che avrete le animelle di vitello, immergetele in una soluzione di rossi d'uovo e burro liquefatto e passatele un momente al fuoco, indi ravvolgetele nella mollica di pane e fatele cuocere allo spiedo. Servite con un po' di sugo sovrapposto.

Potrete egualmente servirle alla spagnuola o all'alemanna, impiegando le salse così denominate in luogo del sugo.

654. Animelle di vitello Montpensier
(Ris de veau Montpensier).

Per un servizio di dodici o quattordici persone, approntate sei belle animelle di vitello; diguazzatele in acqua fredda e imbianchitele leggiermente; e quando sono fredde, picchiettatene la metà con filettini di lardo e le altre con lingua scarlatta e tartufi al centro; inviluppatele di sottili fette di lardo, e riponetele in un tegame con giambone e legumi; coprite con un foglio di carta unto, e un'ora prima di servire bagnate fino all'altezza della lardellatura con buon sugo e fate bollire su fuoco ardente; quando incominciano a bollire ritiratele in posizione ch'abbiano a cuocere lentamente; bagnatele ad intervalli e da ultimo glassatele interamente. Frattanto avrete preparato un buon riso all'italiana (N. 134) condito con qualche cucchiaio di salsa alemanna; untate di burro uno stampo di forma esagona, decoratelo con ruotelle di tartufi applicate alle pareti a breve distanza dal fondo, versatevi entro il riso fino alla metà stendendolo contro le pareti con un cucchiaio; col-

mate il vuoto con scalopini di pollo ai tartufi, ricoprite l'intingolo con altro riso e lasciatelo raffermare; rovesciate lo stampo sul piatto, adagiatevi sopra le animelle tagliate e conservate riunite. Glassate leggiermente e servite con salsa suprema a parte.

655. Animelle di vitello alla Pèrigueux
(Ris de veau à la Pèrigueux).

Picchiettate con tartufi sei animelle, fatele cuocere come sopra; intanto mettete della farcia (N. 295) in uno stampo a *bordure*, che cuocerete al bagno-maria, e rovescierete sul piatto al momento di servire; riempite il centro con creste e piccole *quenelles* che cospargerete di salsa spagnuola all'essenza di tartufi; tagliate le animelle come si disse sopra e adagiatele sulla *bordure* alternandole con rotondini di tartufi. — Servite con salsa al vino Madera a parte.

656. Animelle di vitello lardellate e glassate
(Ris de veau pigué glacés).

Diguazzate e imbianchite sei animelle di vitello; lardellatele su tutta la loro superficie e riponetele in una tortiera con sugo *mirepoix* (N. 196) e cuocetele assai lentamente; passate e digrassate la cozione per ridurla a *glacé* assieme alle animelle; tagliatele per traverso dividendole in due o in tre pezzi, tenendole però riunite in modo che non si scorga il taglio. Disponetele in corona sul piatto, badando che la lardellatura sia ben glassata, e guernite il centro con una guernitura di piselli, citriuoli, asparagi, ecc. Darete maggior eleganza al piatto collocando le animelle su uno zoccolo di pane al cui centro porrete una tazza fatta similmente di pane fritto, la quale riempirete di *purée* di funghi, d'acetosella, di spinacci, d'indivia, di sedano, ecc., il che vi offrirà anche il mezzo di variare a seconda della guernizione le indicazioni sulla distinta del pranzo.

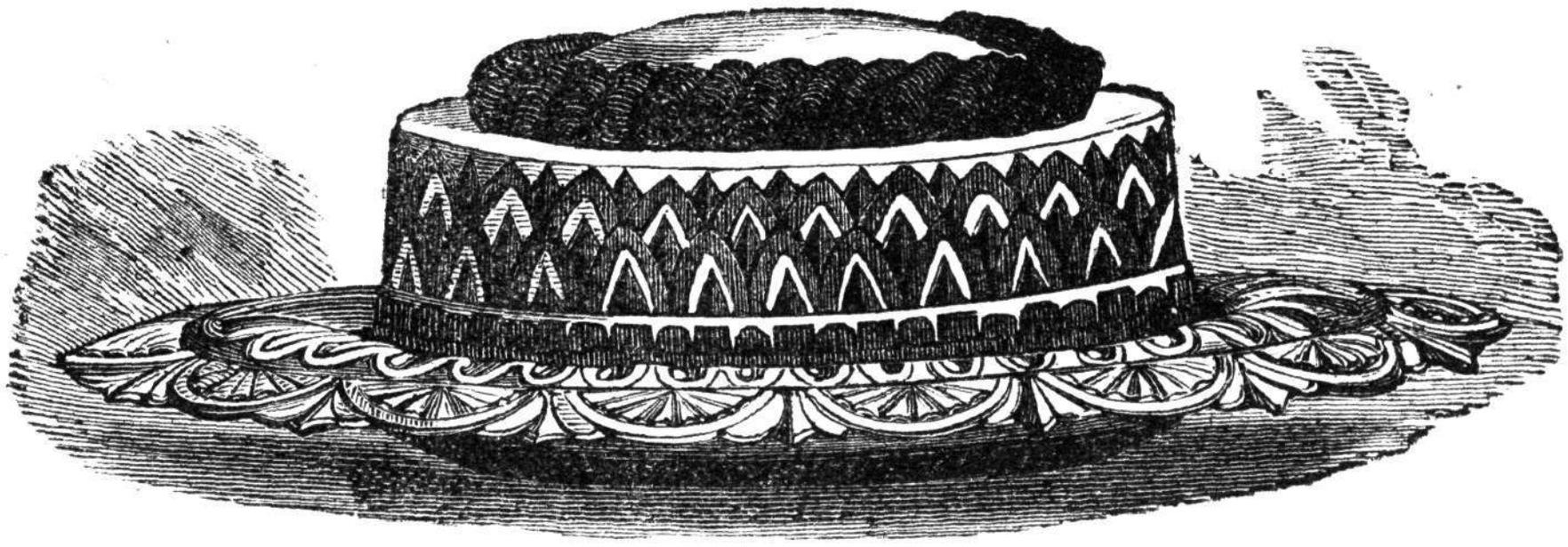
657. Timballo di animelle di vitello al bel vedere
(Timbale de ris de veau à la belle vue).

Approntate e fate cuocere come di pratica sei animelle di vitello; tagliatele orizzontalmente in tre fette dandole la forma d'un filetto di pollo, stratificandole poi con farcia di pollo e decorandone metà con tartufi e metà con lingua; adagiatele in una tortiera, bagnatele con poco consumato, coprite con un foglio di carta unto di burro, e ponete attenzione che la farcia abbia ad incorporarsi colle

animelle. Mettete al centro dello stampo un tartufo cotto nel vino, che attornierete di creste piccole e bianche e di lingua tagliata pure a foggia di creste; assicurate la decorazione intonacandola di riso ammannito come al N. 134; disponetevi all'ingiro i pezzi di animelle; dodici basteranno a compiere la fascia che coprirete pure di riso. Versatevi entro un intingolo fatto cogli altri sei pezzi d'animelle, tartufi, *quenelles*, creste, ecc., e condite con salsa spagnuola. Coprite con altro riso, mettetelo al bagno-maria per mezz'ora e servitelo ben glassato con salsa a parte.

658. Animelle di vitello alla favorita
(Ris de veau à la favorite).

Imbianchite e tagliate in quattro parti sei animelle di vitello; fatele saltare con burro, una cipollina in fette, sale e un mazzetto di prezzemolo. Bagnate con due bicchieri di salsa bianca e cuocetele lentamente. Levate le animelle e riponetele in un'altra casseruola. Fate restringere la salsa, unitevi una soluzione di quattro tuorli d'uova, burro fresco e un pezzo di *glacé*. Passate alla stamigna e versatela sulle animelle che terrete al caldo al bagno-maria.



Contemporaneamente avrete ammannito un buon riso all'italiana (N. 134) che porrete in uno stampo a *bordure* previamente decorato con tartufi, con un disegno simile al modello; esponetelo a forno temperato, e quando si sia abbastanza solidificato rovesciatelo sul piatto; adagiate sulla *bordure* le animelle, riempite il centro di *quenelles* di pollo, cospargete di salsa e guernite il bordo inferiore con tartufi e funghi cotti e tagliati a piacimento. Glassate e servite con salsa a parte.

659. Fricandeau all'indivia *(Fricandeau à la cichorée).*

Scegliete una noce di vitello piuttosto bianca; datele conveniente forma e picchiettatela di lardelli che dovranno essere disposti in

linee regolari e sopravanzare dalla carne; mettetela in una casseruola con minuzie di lardo e giambone, carote, cipolle, il solito mazzetto guernito, e fate che prenda colore bagnando di tanto in tanto con consumato; quando è cotta, levatela dalla casseruola e digrassate il fondo, che passerete allo staccio e farete ridurre a discreta densità. Riponetevi entro di nuovo il *fricandeau* per glassarlo dalla parte della lardellatura. Servitelo su un piatto circondato da una *purée* d'indivia (N. 328) accompagnandolo con salsa spagnuola lavorata.

660. Fricandeau alla viennese
(Fricandeau à la viennaise).

Si ammannisce similmente, eccetto che la picchiettatura fatta con citriuoli e acciughe, non deve sopravanzare dalla carne. Servite con *sauer-kraut* o verdure cosparse di salsa alemanna.

661. Granatine di vitello alle punte d'asparagi
(Grenadins de veau aux pointes d'asperges).

Approntate una noce di vitello bianca e infrollita; tagliatela a fette a seconda del filo della carne, alle quali darete poi la forma di filetti di pollo, indi lardellateli e procedete come si disse per quelle di manzo, servendole con una bordura di legumi, e ponendo al centro delle punte d'asparagi imbianchite ed asperse di salsa suprema. — Servite coll'istessa salsa mista col sugo di vitello.

Quanto ai differenti modi di servire, vi potrete attenere all'istruzione N. 561.

662. Tenerumi di vitello ai tartufi e al riso
(Tendrons de veau truffé au riz).

Approntate e cuocete come di pratica il tenerume d'un bel vitello; quando è freddo, tagliatelo a foggia di foglie piuttosto grandi; indi spalmate al disopra con un leggier strato di farcia di pollo su cui disporrete una decorazione di tartufi cotti nel vino. Mettete i diversi pezzi in una tortiera l'uno accanto all'altro; bagnate con consumato e fate sobbollire, affinchè la farcia s'incorpori co' tartufi. — Preparate un riso all'italiana che in forma di piramide porrete sul piatto, ornandola di piccole foglie di lingua scarlatta e collocando sulla sommità un tartufo cotto, in mezzo al quale avrete impiantato una cresta bianchissima. Disponete all'ingiro i tenerumi appoggiandoli alla base della piramide in modo

da presentare un grazioso disegno. Cospargete con salsa al vino Madera e tartufi e servite con salsiera contenente la stessa salsa a fette di tartufi. G. N.

663. Tenerumi di vitello in salsa lombarda
(Tendrons de veau sauce lombarde).

Fate cuocere e glassare il tenerume come di pratica; cospargetelo di salsa lombarda (N. 269) e servite.

664. Tenerumi di vitello alla giardiniera
(Tendrons de veau à la jardinière).

Cuocete il tenerume e tagliatelo di bella forma, e spalmate i diversi pezzi con farcia fina. Tagliate dei pezzetti di girelli di carciofo e in doppio numero de' filetti di carote con cui formerete piccoli vasi sovrapponendoli sopra i singoli pezzi, indi con punte d'asparagi ornate di piselli, ultimate il vasetto figurando le prime il ramo ed i secondi il frutto. È inutile il dire che i diversi ortaggi dovranno essere cotti come di pratica. Adagiate nella tortiera i diversi pezzi e fateli cuocere come al N. 662. Disponete uno zoccolo di *purée* di patate a forma di cono tronco e praticate un cavo al centro superiore che riempirete di verdure, quali piselli, asparagi, carciofi, cavolifiori. Collocate all'ingiro i tenerumi e servite con salsa spagnuola ben ridotta mista con poco vino Marsala.

G. N.

665. Tenerumi di vitello panegrilliati
(Tendrons de veau panès à la grille).

Prendete 3 chilogrammi di tenerume di vitello, che dovrà essere in due pezzi, perocchè se il vitello è bello, dalla punta di petto alla pancia se ne ottiene un pezzo di circa un chilogrammo e mezzo; badate che sia bianco e doppio. Fatelo cuocere in ristretto con fette di lardo, minuzie di vitello, il solito mazzetto, ecc., indi levatelo e ponetelo fra due piatti tenendolo compresso fino a che sia freddo; allora tagliatelo a pezzi come meglio v'aggrada; la miglior forma e dimensione si è quella dei filetti di pollo. Marinateli per qualche ora con olio, sugo di limone, pepe, noce moscada, scalogno e prezzemolo; asciugateli con un pannolino, aspergeteli di burro fuso, impanateli e poneteli sulla gratella facendo loro prendere un colore dorato d'ambo le parti. Disponeteli in corona sul piatto cospargendoli di salsa veneziana (N. 241) e servite. — I tenerumi alla graticola ponno essere indifferentemente ser-

viti con qualsiasi salsa acida, lionese, genovese, *ravigote*, tartara, ecc., ed anche con legumi conditi con salse al burro, all'olandese, alla marinara e via dicendo.

666. Tenerumi alla purée di funghi
(Tendrons à la purée de champignons).

667. Altri alla purée di pomidoro
(Autres à la purée de tomates).

Approntate come sopra i tenerumi di vitello, che disporrete in corona guernendo il centro con una *purée* di funghi o di pomidoro. Glassate e servite.

668. Tenerumi di vitello panati ai piselli
(Tendrons de veau aux petits pois).

Preparate i tenerumi come al N. 665, eccetto che invece d'impanarli bagnandoli prima di burro fuso, questi li passerete all'uovo e al pane, e li friggerete con burro depurato rivoltandoli affinchè abbiano a prendere colore d'ambo le parti. Adagiateli in corona sul piatto guernendo il centro con piselli cotti all'inglese e conditi con sugo condensato, besciamella e burro fresco. Glassate i tenerumi e servite.

669. Tenerumi di vitello alla salsa di pomidoro
(Tendrons de veau à la sauce de tomates).

Operate precisamente come sopra e servite con salsa di pomidoro (N. 272).

670. Tenerumi di vitello agli spinacci
(Tendrons de veau aux épinards).

Guernite il centro del piatto con una *purée* di spinacci, per nulla variando la cucinatura suindicata.

671. Tenerumi di vitello glassati *(Tendrons de veau glacés).*

Ammannite i tenerumi di vitello come di pratica, e quando sono freddi tagliateli e poneteli in una tortiera con una tazza di consumato; fate bollire lestamente bagnando con mezzo bicchiere di vino Madera e glassateli diligentemente. Disponeteli sul piatto con una guernizione d'ortaggi a piacimento e servite con salsa al burro.

672. Tenerumi di vitello alla napoletana
(Tendrons de veau à la napolitaine).

Procedete come sopra, collocando i tenerumi su uno zoccolo di maccheroni preparati come al N. 108.

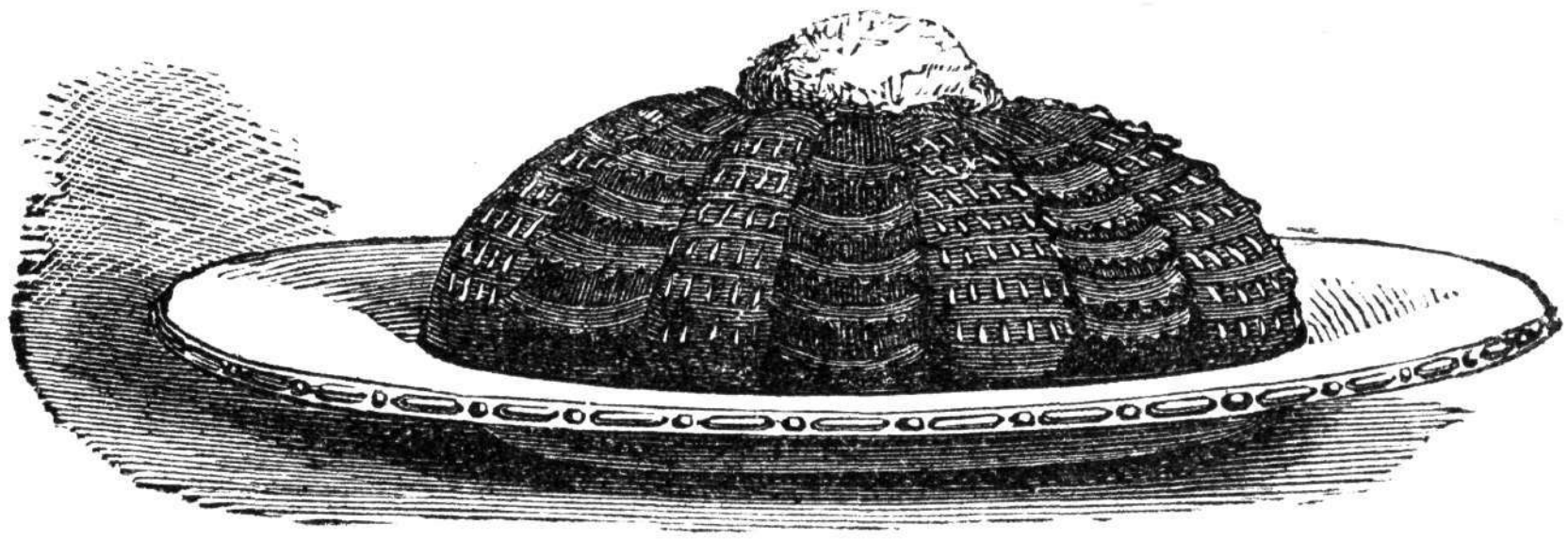
673. Tenerumi di vitello alla piemontese
(Tendrons de veau à la piemontaise).

Ammannite un risotto con tartufi bianchi, ponetevi sopra i tenerumi in corona guernendo il centro d'un *bouquet* di tartufi bianchi conditi con salsa bianca N. 230.

674. Turbante di filetti di vitello
(Turban de filets de veau).

Prendete sei piccoli filetti di vitello; batteteli alquanto e tagliateli in modo uniforme in dodici pezzi; lardellatene quattro con piccolissimi lardelli di lardo, altri quattro con tartufi neri; gli ultimi quattro decorerete con lingua scarlatta come si vede nel disegno.

Collocate su un piatto che resista al fuoco un crostone di pane fritto su cui porrete uno strato di farcia di pollo mista con erbe



fine e tartufi; lisciate la farcia con un coltello tuffato nell'albume d'uovo e in acqua tiepida; salate un po' il disotto de'filetti ed incominciate a piantarne uno nella farcia, facendo rientrare la grossa estremità verso l'interno della farcia ed al basso; a fianco di questo collocatene un altro decorato di lingua, poi uno lardellato, e così successivamente fino a che avrete ultimato il turbante; ripiegate un po' verso il centro l'estremità superiore del filetto; badate che la farcia deve rimanere interamente coperta dal filetto; bagnate i filetti di burro fuso; mascherateli con sottilissime fette di lardo e copriteli di carta impregnata di burro. Un'ora prima di servire mettetelo a forno caldo e dopo mezz'ora levate la carta

e il lardo per glassarlo. Guernite il centro d'un intingolo di tartufi, funghi, animelle di vitello e creste, collocandovi sopra un'animella lardellata e ben glassata. Servite con salsa spagnuola lavorata.

675. Orecchie di vitello alla tartaruga
(Oreilles de veau en tortue).

Scegliete delle orecchie piccole, bianche e con pochissima cotenna all'ingiro; svuotate l'interno della membrana nervosa e fatele cuocere in bianco con brodo, fette di lardo e giambone, non che il solito mazzetto guernito e un po' di sugo di limone; levatele dalla cozione, asciugatele e stratagliatele a filetti, il che vi permetterà di accomodarle simili a canestrelli. Dalla parte opposta all'orecchia disponete un cordone di farcia, indi un semicerchio di fette di tartufi; adagiatele in una tortiera con un po' di sugo. Copritele e mettetele a forno tiepido affine di cuocere la farcia. Approntate un intingolo alla tartaruga (N. 371); tagliate a pezzetti un terzo degli ingredienti di questo intingolo, con cui riempirete le orecchie che disporrete sul piatto appoggiandole ad una crostata collocata al centro del medesimo e contenente il rimanente intingolo. Cospargete di salsa al vino Madera; glassate e servite.

È questo un piatto costoso richiedendosi un'orecchia di vitello per ogni commensale, per cui volendo congiungere il lusso alla economia, le farete cuocere come si disse, indi le taglierete in due, dandole graziosa forma e disponendole all'ingiro d'una crostatina di pane o di pasta alta circa cinque centimetri e ricolma col suindicato intingolo. Volendole gratinate, non avete che a porre sul piatto di servizio un cordone di farcia cotta appoggiandovi all'ingiro le orecchie approntate come sopra e riempite con un salpicone condito con salsa suprema ben ridotta; spolverizzate di pane e bagnate di burro fuso; fatele colorare un istante al forno; mettetevi nel centro un intingolo alla tartaruga. Glassate e servite con salsa tartaruga a parte. G. N.

676. Trippa di vitello *(Gras double de veau).*

Approntate la trippa di vitello nel modo indicato per quella di manzo al N. 541, non essendovi altra differenza che del minor tempo che richiedesi per la cottura.

677. Intingolo di code di vitello
(Queues de veau all'hochepot).

Pulite, tagliate a pezzi ed imbianchite per dieci minuti in acqua bollente, due code di vitello. Mettete in una casseruola due cipolle,

una carota ed uno spicchio di sedano, il tutto tagliuzzato con un pezzo di burro che farete leggiermente colorare; gettatevi entro le code che rimestolerete in ogni senso aggiungendovi tre cucchiai di farina bianca; quando hanno preso un po' di rosolatura, bagnate con mezzo litro di vino bianco ed altrettanto brodo; sorvegliate che sia salato a dovere e lasciate cuocere lentamente per circa tre ore con fuoco moderato.

Frattanto farete cuocere in ristretto con sugo e burro, una miscela di cipolline, carote e rape foggiate ad oliva, alle quali avrete unito da ultimo un pizzico di zucchero. — Ritirate le code, passate il fondo che digrasserete e farete ridurre e col quale cospargerete tanto gli ortaggi quanto le code che avrete disposte sul piatto.

678. Code di vitello abragiate *(Queues de veau à la braise).*

Le code di vitello abragiate si cucinano e si servono come quelle di manzo indicate al N. 543, non variando che pel minor tempo che esigono per la cottura.

679. Code di vitello alla poulette
(Queues de veau à la poulette).

Approntate le code di vitello nel modo anzidetto e mettetele in una casseruola assieme ad un pezzo di burro, un mazzolino di prezzemolo, uno scalogno, una cipollina e una foglia di lauro. Passate il tutto a fuoco moderato senza lasciar arrossare il burro; aggiungetevi un po' di farina, rimestate e bagnate con brodo a sufficienza; mettetevi sale e pepe, e fatele cuocere smuovendole di tanto in tanto; ritirate i diversi ingredienti; digrassate e passate la cozione che poi farete ridurre unendovi una soluzione d'uova a cui avrete unito un pizzico di prezzemolo trito e imbianchito e un po' di sugo di limone. Procurate di servirle caldissime.

680. Peducci di vitello *(Pieds de veau).*

I peducci di vitello si fanno cuocere come la testa e si mangiano al naturale in marinata o alla salsa *ravigote.* In generale esigono salse forti.

681. Peducci di vitello ripieni *(Pieds de veau farcis).*

Approntate le zampe di vitello pulite, imbianchite e cotte in un bianco (N. 186); disossatele e rimpiazzate l'osso con una farcia

a cui avrete unito un po' d'erbe fine cotte; passatele due volte all'uovo e al pane; friggetele di bel colore e disponetele sul piatto per servirle con salsa pomidoro.

I peducci di vitello si ponno farcire anche crudi, nel qual caso dopo averli puliti, toglierete l'osso per mettervi a suo luogo una farcia *godiveau* (N. 294); cuoceteli come di pratica e serviteli impanati o no, a piacimento.

682. Bodini di vitello in salsa suprema
(Bodins de veau, sauce suprème).

Apparecchiate una farcia di vitello come al N. 295, impiegando però un terzo di più di polpa di vitello affine di renderla più sostenuta, e con due cucchiai grandi da tavola foggiate delle grosse *quenelles* che porrete in una tortiera spalmata di burro e coprirete con acqua bollente salata; fate bollire per otto minuti; levatele colla schiumaruola, rinfrescatele e riponetele in una casseruola con salsa suprema e tartufi, lasciatele sobbollire lentamente affinchè acquistino sapore e servite.

Questi bodini ponno anche essere di forma diversa, al qual uopo spolverizzerete la tavola di farina per poi foggiarli a piacimento, aggiungendo alla farcia anche de' tartufi, come pure una volta disposti nella tortiera potrete bagnarli d'uova e decorarli con una guernizione di tartufi e gamberi. Serviteli con spagnuola lavorata o *blanquette*, nel qual caso i bodini vorranno essere diligentemente glassati.

683. Pane di vitello caldo *(Pain de veau chaud).*

Fate cuocere e glassate in buon consumato una *(tettina)* zinna di vitello; quando è fredda, tritatela e pestatela nel mortaio con un pezzo di giambone fino e morbido a cui unirete la polpa della noce di vitello, spoglia de' nervi e della grassa, attenendovi quanto alle dosi alla seguente proporzione, cioè 3 ettogrammi di zinna ed uno di giambone per 6 ettogrammi di polpa di vitello. Quando il tutto è ben pesto aggiungetevi poco sale, pepe e noce moscada, due tuorli d'uova, un cucchiaio di salsa vellutata; passate allo staccio per poi lavorare il composto con un po' di vino Madera, unendovi da ultimo un ettogrammo di tartufi neri tagliati a dadolini. Untate uno stampo liscio e riempitelo col composto senza lasciarvi alcun interstizio; coprite con sottili fette di lardo, una foglia di lauro e un po' di vino Madera o Marsala. Mettetelo nel bagnomaria e un'ora prima di servire fatelo cuocere al forno. Levate

il pane dallo stampo, tagliatelo a fette grosse un centimetro, e se queste fossero troppo larghe dividetele per metà, tenendole aderenti in modo da conservare l'intera forma. Servite con salsa di tartufi ben ridotta. G. N.

684. Pane di vitello freddo alla gelatina
(Pain de veau froid à la gelée).

Procedete come sopra, sostituendo alla zinna egual quantità di lardo, e dopo aver passato la farcia allo staccio aggiungetevi un ettogrammo di lingua, uno di tartufi, e un altro di zinna cotta e fredda, il tutto tagliato a dadolini; ponetelo nello stampo, dal quale non lo leverete che per metterlo su uno zoccolo elegante con guernizione di gelatina bianca o bruna, oppure in una cassa da pasticcio, nel qual caso lo segnerete sulla nota del pranzo col nome di pasticcio freddo di vitello, *paté froid de veau.* G. N.

685. Pasticcio caldo di fegato di vitello
(Gâteau de foie de veau chaud).

Approntate questo pasticcio attenendovi alle dosi e agli ingredienti indicati pel pane di vitello caldo (N. 683) sostituendo alla polpa di vitello egual quantità di fegato di vitello biondo e fresco, ed unendo al composto un cucchiaio di più di salsa suprema o *blanquette*. Servite come sopra.

686. Pasticcio di fegato di vitello
(Gâteau froid de foie de veau).

Operate come pel pane di vitello freddo (N. 684) e servitelo di conformità, ben inteso che invece della carne di vitello impiegherete il fegato nell'identica proporzione.

687. Manicotti di vitello *(Manchons de veau).*

Tagliate a fette grosse un centimetro una fesa di vitello spoglia di grascia e di qualsiasi pellicola; battetele alquanto in modo che riescano larghe sei centimetri e lunghe il doppio. Lardellatele al centro su due righe ben unite. Voltate le fette e mettetevi sopra un cucchiaio di farcia di pollo o di fegato mista con erbe fine e tartufi. Rotolatele conservando la lardellatura all'infuori ed adagiate i manicotti uno accanto all'altro in una tortiera spalmata di burro che esporrete a fuoco moderato, ed appena si scorga che senta

l'azione del fuoco, bagnate di tanto in tanto con un cucchiaio di consumato onde acquistino una bella rosolatura; fate glassare la lardellatura sia col testo o mettendoli al forno. Cotti e glassati ritirateli e tagliateli all'estremità, cosicchè avrete dei rotoli simili a piccoli manicotti.

Questo *entrée* può essere servito con differenti salse. Tuttavia lo si preferisce per colazione guernito con riso, paste ed anche legumi.

688. Manicotti di vitello alla gelatina
(Manchons de veau à l'aspic).

Procedete come sopra, impiegando della farcia mista con lingua tagliata a dadolini, tartufi, filetto di pollo e lardo fino. Cotti che sieno, lasciateli venir freddi, glassateli e disponeteli sul piatto con salsa *chaud-froix* (N. 282) piuttosto sostenuta, guernendo il piatto di crostoni di gelatina ed anche, se v'aggrada, con creste bianche, tartufi cotti al vino e lingua tagliata a foggia di creste. G. N.

689. Coscia di vitello alla samaritana
(Cuissot de veau à la samaritaine).

Prendete una piccola coscia di vitello a cui leverete l'osso della coscia lasciandovi quello della gamba, e mettetela in infusione per tre giorni in una marinata cotta (N. 194). Riempite lo spazio lasciato dall'osso con farcia, e fatela cuocere in ristretto al forno, con buon sugo ed i soliti ingredienti. Quando è fredda praticatevi un'incisione in armonia alla forma della coscia, indi estraete la carne e formate una cassa che riempirete con un intingolo composto di tre animelle di vitello imbianchite e tagliate a scalopini, di scalopini di vitello e di lingua rossa egualmente tagliata e due dozzine di funghi torniti, il tutto bollito con un cucchiaio di sugo condensato, quattro bicchieri di salsa vellutata e il fondo dei funghi. La coscia così riempita, che avrete avuto cura di tenere al caldo, l'adagierete sul piatto guernendo l'osso di un riccio di carta. Glassate e servitela disponendo all'ingiro dei citriuoli tagliati a colonnini, imbianchiti e cotti con burro, consumato e un nonnulla di zucchero, e da ultimo uniti ad una besciamella ben ridotta.

G. N.

690. Noce di vitello alla lionese
(Noix de veau à la lyonnaise).

Insteccate internamente una noce (*fesa*) di vitello infrollita a dovere con lardelli di lardo, giambone e tartufi, copritela di zinna

e tenendola avvinta con spago datele una forma rettangolare. Immergetela in una marinata cotta, indi ravvoltatela in due fogli di carta unta: fatela cuocere a fuoco lento sia allo spiedo od in casseruola, bagnandola ad intervalli con digrassatura e qualche cucchiaio di consumato. Dopo circa tre ore sarà cotta; ritiratela e diluite con brodo il fondo digrassandolo e restringendolo di nuovo coll'aggiunta di un bicchiere di spagnuola ridotta. Allestite e tagliate la fesa che porrete su uno zoccolo di riso consistente e lavorato. Glassate e guernite con marroni glassati una dozzina di cipolle ripiene, una dozzina di fette di cervella fritta alla romana e dei cavoli di Bruxelles ben glassati.

Le estremità del piatto decorerete con navicelle fatte di riso e di pane, contenenti una *purée* di funghi. Cospargete di salsa spagnuola mista con sugo, e servite.

691. Noce (fesa) di vitello alla giardiniera
(Noix de veau à la jardinière).

Scegliete una noce di vitello il più possibilmente bianca e grassa: togliete colla punta del coltello, senza intaccare la carne, la pelle che la copre; e battetela alquanto, indi passate la lama d'un coltello ben affilato fra l'epidermide e la noce appoggiando leggiermente sull'epidermide; regolatela all'ingiro conservandola di forma ovale. Lardellatela e mettetela in una casseruola spalmata di burro, con qualche fettolina di giambone, buon sugo e un mazzetto guernito; fate bollire a fuoco ardente; di lì a poco moderate l'azione del fuoco, coprite col testo e lasciate sobbollire fino a cottura, avendo cura di bagnare di tanto in tanto la superficie della carne col suo sugo. Poco prima di servire glassate leggiermente la noce di vitello; mettete del fuoco sul coperchio, e quando i lardelli incominciano a colorarsi glassateli di nuovo; appena che abbiano preso un bel colore rossastro, levate la noce di vitello, scolatela e collocatela su uno strato di verdura guernendola all'ingiro di carote tornite a foggia di pera e ben glassate. — Servite con una salsiera a parte contenente il sugo del vitello che avrete passato allo staccio e digrassato. Questo piatto può essere servito con guerniture diverse, come si disse pel manzo, nel qual caso prenderà il nome della guernitura impiegata.

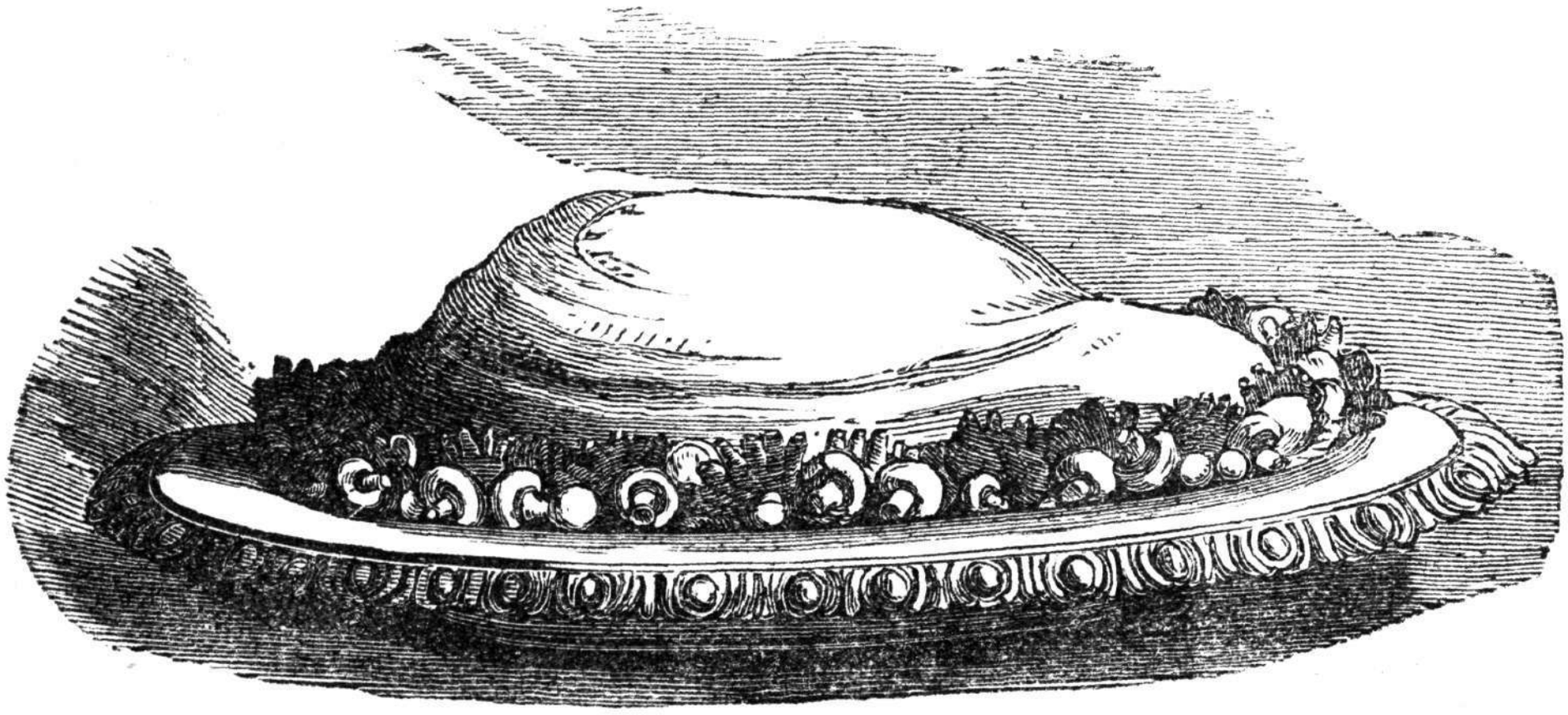
692. Noce (fesa) di vitello alla Conti
(Noix de veau à la Conti).

Approntate una noce di vitello intera e ben bianca; date forma regolare alla carne. Picchiettate di lardo fino la parte superiore

della noce; indi lardellate all'interno con grossi lardelli di tartufi e lardo conditi con sale e pepe la parte sottoposta; legatela e mettetela in una casseruola con tre carote, quattro cipolle, una delle quali armata di due chiovi di garofano, una foglia di lauro, un mazzetto di prezzemolo, uno scalogno e una tazza di consumato; coprite con un foglio di carta impregnata di burro e lasciatela sobbollire, fuoco sopra fuoco sotto, per circa due ore. Al momento di servire leverete la noce di vitello dalla casseruola e l'approntererete per glassarla, facendo cioè ridurre il sugo rimasto alla massima condensazione avendolo prima ben digrassato. Versate una tazza di salsa spagnuola nella casseruola per staccarvi il sugo. Adagiate la noce di vitello sul piatto, cospargetela di salsa; disponetevi attorno delle *quenelles* decorate di tartufi, e servite.

693. Noce di vitello alla sorpresa
(Noix de veau à la surprise).

Apparecchiate una noce di vitello e fatela cuocere come di pratica con minuzie di vitello, le solite verdure, sale, prezzemolo, scalogno, una foglia di lauro, ecc. Quando è cotta lasciatela raffreddare; praticatevi un'incisione ovale ed estraete tanta carne in modo che possa contenere un intingolo che comporrete nel seguente modo: tagliate a dadi la carne che avrete estratto, meno



quella della superficie, che serberete per ricoprire l'intingolo; aggiungete dei funghi, lingua e tartufi tagliati pure a dadolini, ed amalgamate il tutto con salsa besciamella e sugo condensato. Fate riscaldare la noce di vitello e al momento di servire glassatela e riempite il vuoto coll'intingolo, ricoprendolo col suo coperchio. Cospargete di salsa spagnuola (N. 218) in modo di mascherare interamente l'apertura; guernitela all'ingiro di piccoli funghi e creste bianche ben cotte e glassate. Servite con salsa a parte.

694. Noce di vitello alla Trianon
(Noix de veau à la Trianon).

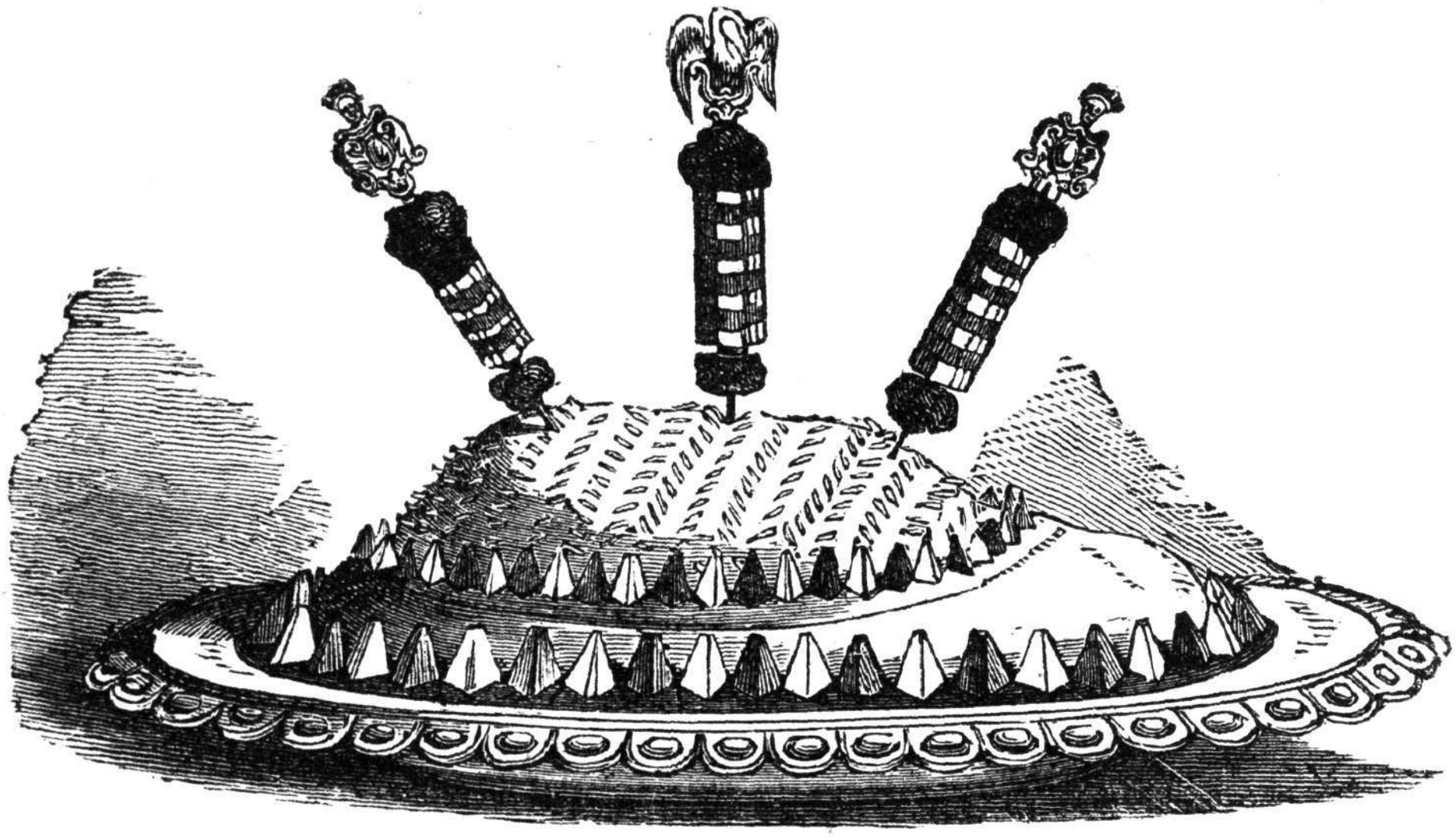
Prendete tre mezze noci di vitello tagliate sulla loro lunghezza, cui darete forma ovale ed eguale grossezza; lardellatene una con filetti di lardo che disporrete in corona; insteccate la seconda con filetti di lingua scarlatta e la terza con tartufi neri. Fatele cuocere in ristretto con fette di lardo, legumi in fette e brodo; indi glassatele d'un bel colore e tagliatele in quattro per ogni pezzo che poi appoggierete come fossero intiere ad un pane a forma di piramide attaccato al piatto; guernite gli intervalli con tre differenti *purée*, l'una di marroni, la seconda di piselli verdi e la terza di *soubise*; conficcate nel centro un'asticciuola guernita con tartufi, e servite con una mezza spagnuola ridotta con vino Madera.

695. Noce di vitello alla gelatina
(Noix de veau à la gelée).

Prendete una noce di vitello coperta di bella *(tettina)* zinna la quale distaccherete per allargarla alquanto; preparatene una seconda nell'istesso modo e collocatela sotto la noce di vitello, che avrete dapprima picchiettata internamente con lardelli di giambone magro e grasso, oppure di lingua scarlatta e lardo. Mettete in una casseruola delle fette di lardo e la noce di vitello, colle sue minuzie, due garetti, i soliti legumi e il mazzetto guernito, sale, due chiovi di garofano, un mezzo bicchiere di Madera, eguale quantità d'acquavite e tre mestole di brodo. Coprite il tutto con fette di lardo e con carta unta di burro; collocate la casseruola sulla bragia, ritirandola poi in posizione ch'abbia a sobbollire lentamente per circa tre ore; ponendo altresì un po' di fuoco sul coperchio. — Lasciate intiepidire la noce di vitello nel suo fondo, indi scolatela osservando che la zinna non si sformi. Passate e digrassate la cozione e chiarificate come di pratica, aggiungendovi un bicchiere di vino bianco, indi mettetela sul ghiaccio sicchè si gelatinizzi. Quando la noce di vitello sia interamente fredda, accomodate la zinna, dalla quale toglierete la superficie, affine di renderla liscia e bianchissima; procurate di dare bella forma al pezzo. Tritate la metà della gelatina e mettetela sul piatto d'*entrée*; collocatevi sopra la noce di vitello, decorando da ultimo la zinna sia semplicemente con gelatina e tartufi, od anche con lingua scarlatta; colla rimanente gelatina apprestate de' crostoni che disporrete in bordura, e servite tosto. Prima di metterla sul piatto potrete predisporla tagliata, ma è necessario conservarle la sua forma come fosse intera.

696. Noce di vitello al burro Mompellieri
(Noix de veau au beurre de Montpellier).

Approntate e fate cuocere una noce di vitello come la precedente, decorando il disopra con lardelli di tartufi e di lingua disposti simmetricamente come nel disegno. Ultimata l'operazione e glassata la noce con sugo biondo, adagiatela su uno zoccolo di



burro di Mompellieri, e mascheratela in parte collo stesso burro; glassate la decorazione, disponete all'ingiro del piatto, come attorno alla zinna, una corona di crostoni di gelatina chiaro-oscuri e servite, conficcando al centro tre asticciuole simili al modello.

Quando questo piatto sia apparecchiato con diligenza riesce di bellissimo effetto a motivo della varietà dei colori.

697. Vitello a tonno *(Veau au goût de thon).*

Prendete una noce (*fesa*) o sottonoce di vitello che sia frolla e molto bianca; battetela leggiermente e riponetela in una casseruola con una tazza di brodo bianco, due bicchieri di vino bianco magro, alcune fette di giambone e di lardo, un mazzetto guernito di lauro e timo, una cipolla, una carota, un gambo di sedano bianco, uno scalogno, il tutto tagliato a fette, due chiovi di garofano e sale. Coprite col solito foglio di carta e fate bollire lentamente per circa due ore, cioè fino a cottura. Diliscate e pulite otto o dieci alici; pestatele nel mortaio e stemperatele con un bicchiere della cottura del vitello, il sugo d'un limone, due bicchieri d'olio

di Nizza, indi passate allo staccio. Riponete il pezzo di vitello in un recipiente di terra abbastanza largo perchè vi possa stare comodamente, e versatevi sopra la salsa in modo che sia interamente ricoperto. Di lì a due giorni levate la carne che taglierete a fette disponendole in bell'ordine sul piatto d'*entrée*, e servite tanto semplicemente che guernito con insalata cotta od anche verde, uova sode e crostoni di gelatina, nel qual caso sarà bene accompagnare il piatto con una salsiera di magnonnese mista colla cozione del vitello. Tanto l'insalata quanto il vitello lo cospargerete colla stessa salsa.

Il genio del cuoco potrà fare di questo piatto abbastanza semplice un elegante *entrée* guernendolo con legumi distribuiti con gusto od anche con piccoli funghi cotti nel vino, citriuolini all'aceto, code di gamberi e olive ripiene di burro d'alici. A maggiore eleganza converrà adagiare il vitello su uno zoccolo di burro di Mompellieri (N. 209) e disporvi all'ingiro i crostoni di gelatina alternati con garzuoli d'insalata. G. N.

698. Vitello a tonno alla gelatina
(Aspic de veau au goût de thon).

Approntate e fate cuocere il vitello come sopra. Quando è freddo tagliatelo a rotondini della grandezza d'un pezzo da cinque franchi, indi marinateli con sugo di limone da una parte e glassateli dall'altra. Mettete sul ghiaccio trito uno stampo a cilindro, versatevi entro un po' di gelatina, indi disponetevi una decorazione di tartufi cotti, gamberi e citriuolini verdi, e coprite con uno strato di gelatina che lascierete solidificare; adagiatevi all'ingiro ed in corona i rotondini di vitello, indi disponetevene un altro ordine in senso inverso al primo. Colmate lo stampo di gelatina; fate congelare, rovesciate sul piatto l'*aspic*, tuffandolo prima nell'acqua calda; guernite il centro con una buona magnonnese, e servite.

699. Ammorsellato di vitello a tonno
(Hachis de veau goût de thon).

Diliscate, pulite, pestate nel mortaio e passate allo staccio una dozzina d'acciughe di prima qualità. Prendete una noce di vitello il più possibilmente bianca, levate i nervi e la pellicola, tagliatela a pezzetti e pestatela nel mortaio aggiungendovi poco sale, pepe bianco e il battuto d'acciughe. Quando il composto sarà egualmente incorporato, formatene una grossa pallottola che comprimerete affinchè si consolidi, indi mettetela in un recipiente di terra capace

di resistere al fuoco; versatevi entro olio di Nizza, coprite col coperchio e lasciate sobbollire leggiermente per circa due ore, badando di aggiungervi altro olio se mai il vitello non fosse interamente coperto.

Quando è freddo, levate la pallottola e raschiate quella specie di pellicola che si sarà formata d'attorno; tagliatela a fette e servite con salsa magnonnese e crostoni di gelatina.

700. Lombata di vitello allo spiedo
(Longe de veau à la broche).

Badate che il vitello sia grasso e bianco e di far tagliare la lombata di lunghezza conveniente; togliete la grassa e gli arnioni; staccate il piccolo filetto e separate colla sega o coltellaccio la metà della carne dalle ossa a partire dalla spina dorsale; indi date un colpo di coltellaccio su ciascuna delle giunture delle ossa, che devono rimanere sul lungo del grosso filetto della lombata; disossate la conchiglia e l'estremità di alcune costole, che taglierete affine di darle bella forma. Battetele un poco, riconducete il piccolo filetto alla parte opposta a quella ove si trovava precedentemente assieme ad un frammento della conchiglia, per rendere la lombata egualmente guernita di carne. Ciò fatto, rotolate la piccola sfaldella sopra sè stessa assicurandola con sei asticciuole di cucina, poi rivolgete la lombata ed appoggiatela in modo da renderla lunga otto o nove pollici e d'eguale grossezza; attraversate per il lungo il grosso filetto coll'asta dello spiedo che appoggierete sulle ossa delle costole, osservando che il peso sia egualmente distribuito, indi ponete una grossa asticciuola sulle piccole, che assicurerete allo spiedo mediante spago. Ravvolgete la lombata in un foglio di carta unto di burro e sul quale praticherete dei tagli colla punta del coltello; collocatevi sopra delle fette di lardo egualmente punzecchiate; coprite ancora con quattro fogli di carta unti di burro che legherete con spago; esponetela a fuoco moderato e di tanto in tanto cospargetela col grasso della leccarda, che deve essere puro e chiaro. Dopo quasi tre ore, e un quarto d'ora prima di servire, ritiratela dal fuoco, togliete la carta e rimettetela ancora cinque minuti allo spiedo; da ultimo levatela dallo schidione; glassatela di sugo biondo, e servite.

701. Lombata di vitello alla crema
(Longe de veau à la crême).

Approntate come sopra la lombata, e tre ore prima di servire mettetela a fuoco, due ore e mezza dopo disimballatela e cospar-

getela di salsa besciamella; rimettetela a fuoco, bagnatela di nuovo colla stessa salsa, e quando avrà preso colore dorato, toglietela dallo schidione, glassatela leggiermente e servitela con una salsiera di besciamella bollente.

702. Lombata di vitello alla pompadour
(Longe de veau à la pompadour).

Dopo aver preparato e fatto cuocere allo spiedo una lombata di vitello, come si disse al N. 700, venti minuti prima di servire mascheratela con salsa *villeroy* bruna, sulla quale spargerete del pane grattugiato, un po' di formaggio trito e burro liquefatto; fate prendere un bel colore biondo nel forno, oppure a fuoco sopra e fuoco sotto. Servitela cosparsa di sugo chiaro e con una salsiera di salsa napoletana bollente.

703. Lombata di vitello alla moderna
(Longe de veau à la moderne).

Preparate una lombata di vitello, giusta l'indicazione al N. 700; guernite il filetto in tutta la sua lunghezza con lardelli di tartufi cotti e lardo alternato a righe. Tre ore prima di servire fatela cuocere e glassare attenendovi alle norme più volte rammentate; indi collocatela su un *ragoût* di creste, arnioni di gallo e tartufi torniti; guernite l'orlo del piatto con animelle di vitello glassato d'un bel color biondo e alternate con creste doppie; collocate sulla lombata alcune asticciuole guernite di creste o di tartufi neri, e servite con salsa al vino Madera a parte.

704. Lombata di vitello alla ciambellana
(Longe de veau à la chambellane).

Riquadrate e disossate completamente una lombata di vitello; ritirate gli arnioni e parte della grassa aderente; salate leggiermente l'interno; rotolatela e legatela conservandola rotonda. Mettete in una casseruola minuzie di lardo e di giambone crudo, qualche legume tagliuzzato e un mazzetto guernito; bagnate al quarto della sua altezza con buon sugo; coprite con un foglio di carta unto; fate bollire, indi ponete la casseruola in posizione ch'abbia a sobbollire leggiermente; cospargete sovente la carne col sugo. Mezz'ora prima di servire slegatela; diluite la cozione con un bicchiere di Madera, passate, digrassate e rimettetela col vitello nella casseruola affine di glassare la lombata sia col testo o sulla bocca del

forno. Tagliatela a fette sottili senza sformarla; collocatela sul piatto di rilievo, mascherando il fondo con farcia consistente onde tenere la lombata in posto. Ornate le estremità con una navicella di pane fritto, ed ai lati, de' tartufi in fette, passati vivamente al burro e cotti con vino del Reno. Ultimate con qualche cucchiaio di spagnuola e un nonnulla di pepe di Caienna. Riempite le navicelle di *purée soubise* (N. 314); glassate la carne e servite con salsa suprema a parte.

705. Carré di vitello allo spiedo
(Carré de veau à la broche).

Prendete un bel *carré* di vitello, tagliandolo dall'ultima costa coperta fino verso la lombata, e apparecchiatelo nel modo indicato per la lombata di vitello; mettetelo allo spiedo, copritelo di fette di lardo e di carta unta di burro; quando è cotto e poco prima di servire, disimballatelo, rimettetelo al fuoco per glassarlo d'un bel colore, cospargetelo di sugo chiaro e servite.

706. Carré di vitello alla Tolosa
(Carré de veau à la Toulose).

Approntate un *carré* di vitello al quale leverete con cura la pelle che copre il filetto (rotolandola sopra sè stessa verso le costole); mascheratelo con uno strato di farcia (N. 295) alto un centimetro, nella quale avrete unito de' tartufi crudi tritati, indi ricoprite la farcia stendendovi sopra di nuovo la pelle che cucirete collo spago; collocate il pezzo sullo spiedo e procedete come sopra glassandolo e servendolo con una guernizione alla Tolosa (N. 369).

707. Carré di vitello farcito all'alemanna
(Carré de veau farci à l'allemande).

Tagliate a pezzi 2 ettogrammi di mollica di pane, cosidetto francese, che farete inzuppare nel latte, fate sciogliere mezzo ettogrammo di burro fresco, aggiungetevi la mollica di pane e stemperatela a fuoco moderato; lasciate raffreddare, indi unite sale, pepe, noce moscada, e mano mano quattro tuorli d'uova, un cucchiaio di prezzemolo trito, un po' di buon sugo, ed amalgamate il tutto con un po' di panna. Guernite con questa farcia il vitello che avrete predisposto come sopra; fatelo cuocere similmente allo spiedo, cospargetelo di sugo chiaro e servite.

708. Carré di vitello farcito alla borghese
(Carré de veau farci à la bourgeoise).

Operate precisamente come sopra; eccetto che lo farcirete con farcia *godiveau* (N. 294) alla quale avrete aggiunto delle erbe fine passate al burro. — Cotto e glassato, servitelo cosparso di buon sugo e salsa piccante a parte.

709. Petto di vitello alla soubise
(Potrine de veau à la soubise).

Approntato che abbia il petto di vitello fatelo cuocere cogli ingredienti indicati per la noce di vitello (N. 692). Tagliatelo in bell'ordine, glassatelo diligentemente e servite con una *purée* alla *soubise* a parte.

710. Petto di vitello farcito *(Poitrine de veau farcie).*

Levate dapprima le ossa che si trovano sul petto, disossandole fino a due dita dal tenerume: battete leggiermente, indi passate la lama del coltello fra la pelle e le costole fino a' tenerumi e alle estremità, dopo di che lo riempirete con una farcia di vitello (N. 295) alla quale avrete unito un po' d'erbe fine passate al burro; cucite la pelle vicino alle ossa delle costole, onde darvi la primitiva forma; attraversatelo pel lungo con un'asticciuola da spiedo, assicuratelo allo schidione; copritelo di sottili fette di lardo; ravvolgetelo in tre fogli di carta impregnati di burro. Tre ore prima di servire mettetelo a fuoco moderato, e da ultimo disimballatelo, e glassatelo d'un bel colore per servirlo cosparso di sugo. Invece di farlo cuocere allo spiedo potrete cucinarlo in casseruola coi soliti ingredienti.

711. Spalla di vitello alla cittadina
(Epaule de veau à la citoyenne).

Disossate una spalla di vitello; picchiettatela all'interno di pezzetti di lardo tagliati a lardelli e marinati; rotolatela pel lungo, legatela come si disse, collocatela in una casseruola cogli ingredienti indicati al N. 712. Copritela con un foglio di carta; lasciatela bollire fino a cottura. Al momento di servire glassate e adagiate questo *relevé* su un piatto oblungo con una guernizione di radici, foggiate ad oliva o a bastoncini, cotte in salsa spagnuola mista col sugo della spalla.

712. Spalla di vitello in galantina
(Epaule de veau en galantine).

Disossate interamente una spalla di vitello di circa 2 chilogrammi che avrete scelto ben coperta e senza ammaccature. Levate 5 ettogrammi di polpa, aggiungetevi 2 ettogrammi e mezzo di lardo fino per farne una farcia con un cucchiaio d'erbe fine, sale, pepe grosso e quattro tuorli d'uova. Disponete sulla spalla uno strato di farcia alto un centimetro che seminerete di dadolini di lardo, di lingua scarlatta, di tartufi e pistacchi. Coprite questi ingredienti con altra farcia, indi seminatela di dadolini come sopra, che ricoprirete di nuovo di farcia. Rotolate la spalla pel lungo, riunitela, legatela con spago, copritela di sottili fette di lardo, involgetela in un pannolino e legatela di nuovo affinchè cuocendo conservi la sua forma. Mettetela in una casseruola con fettoline di giambone e di lardo, dei ritagli di vitello, due piedi di vitello imbianchiti, le ossa della spalla, alcune carote, una cipolla armata di chiovi di garofano, due foglie di lauro, timo, prezzemolo e qualche scalogno; bagnate con brodo, fate bollire circa due ore, e quando la spalla è cotta, ritiratela, spremetela leggiermente per farne uscire il liquido e lasciatela raffreddare. Fate bollire ancora il fondo; digrassate e chiarificate la gelatina. Quando è congelata glassate la galantina, guernitela all'ingiro con gelatina, e servitela.

713. Timballo di vitello alla finanziera
(Timbale de veau à la financière).

Tagliate a fette della grossezza d'un mezzo centimetro una *fesa* di vitello grassa, bianca e frolla che avrete fatto cuocere come al N. 692, e lasciata raffreddare. Mediante uno stampo di latta disponetela a rotondini, tagliate similmente, in numero eguale alla metà di questi, de' rotondini di lingua rossa ed altrettanti di tartufi neri cotti nel vino. Untate lo stampo a timballo, sul cui fondo disporrete un rosone con tartufi e lingua; collocatevi all'ingiro dei rotondini di lingua e vitello, indi un altro giro di tartufi e vitello, e così fino a raggiungere l'orlo dello stampo; spalmate con farcia alta un centimetro la quale vi servirà anche per tenere in posto la decorazione. Versatevi entro un intingolo alla finanziera, freddo ed ultimato come al N. 370; copritelo di farcia e fate cuocere al bagno-maria per circa un'ora. Rovesciatelo sul piatto, cospargetelo di sugo chiaro e servitelo con una guernizione di creste bianche e salsa finanziera a parte.

G. N.

714. Timballo di vitello alla napoletana
(Timbale de veau à la napolitaine).

Preparate il vitello come sopra e de' maccheroni cotti e ben lunghi co' quali coprirete il fondo dello stampo, tenendoli in posto coll'intonacarli di farcia; indi disponetevi due giri, uno di vitello e tartufi e l'altro di lingua e vitello, tagliati similmente, ultimando di coprire il timballo con altri maccheroni del pari tenuti in posto con farcia. Tagliate a pezzetti una manata di maccheroni, conditeli con salsa besciamella ed unitevi tartufi, lingua, vitello, il tutto tagliato in bell'ordine, piccoli funghi, creste e un po' di sugo condensato; fate sobbollire leggiermente, e freddo che sia, versate l'intingolo nel timballo; coprite con farcia e procedete come al N. 713, servendo con salsa napoletana a parte.

715. Timballo di vitello al riso
(Timbale de veau au riz).

Approntate vitello, lingua e tartufi, come al N. 713, più un buon risotto all'italiana (N. 134). Decorate il timballo nel modo indicato allo stesso N. 713, eccetto che invece di tenere in posto gli ingredienti colla farcia impiegherete il riso facendo un intonaco dello spessore di due centimetri. Riempite il timballo con un intingolo di funghi, *quenelles*, lingua, granelli e tartufi. Coprite con altro riso, mettetelo per mezz'ora nel bagno-maria e servite con salsa spagnuola lavorata. Glassato diligentemente il timballo potrete anche servirlo con una guernizione di granelli e tartufi foggiati a granelli.

VOLETE UN OTTIMO BRODO ?
USATE I DADI
PER MINESTRA LIEBIG

CAPITOLO XI.

DEL MONTONE, DEL CAPRETTO E DELL'AGNELLO.

La carne del montone è di un'immensa risorsa in tutti i paesi in cui siavi deficienza di bovini, ed oggidì se ne fa grande consumo anche nei luoghi dove abbondano i grossi ruminanti. La preparazione del montone poco differisce da quella del vitello; e quasi non varia che pel maggior tempo ch'esige la cottura. Arrostita allo spiedo, costituisce un buon nutrimento, ond'è che attualmente se ne va estendendo l'uso anche in quelle località in cui ne' tempi andati era tenuta in dispregio.

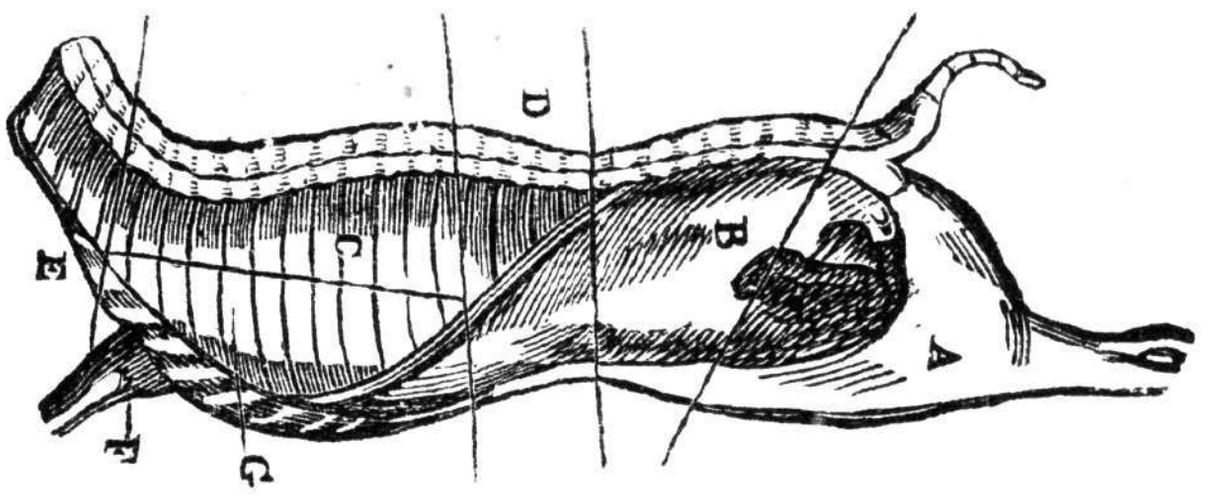
La carne del castrato dev'essere leggiermente coperta di striscie di grasso bianco e di un colore rosso bruno, e ben infrollita. Le parti migliori sono il petto, le costolette, il *carré*, il filetto e la coscia.

La noce di montone potrete, come quella di vitello, farcirla, lardellarla, tanto internamente che esternamente ed ammannirla in granatine, polpettine, ecc.; colla sola osservazione d'abbondare nel condito, che mantiene morbide le carni. La spalla non è un pezzo adatto per pranzo distinto. Il montone, se vecchio, oltre al riescire indigesto ha un odore disgustoso.

L'agnello è di buona qualità quando l'epidermide si presenta fina, trasparente, bianca la carne, e gli arnioni ravvolti in molto grasso; esso non deve avere più di due mesi; tuttavia l'agnello non è buono che dalla metà di dicembre al principio d'aprile.

Il capretto arrostito, tanto rinomato ne' pasti degli antichi patriarchi, non è oggidi tenuto in molto pregio; anzi le capre e più particolarmente i capri adulti sono talmente tigliosi ed insipidi ch'è quasi impossibile mangiarne la carne.

DISSEZIONE INTERNA DEL MONTONE O CASTRATO.



A) Coscia o Gigotto.
B) Fianchetto.
C) Costolette.
D) *Carré*, che comprende il fianchetto (B) e il filetto.
E) Collo.
F) Spalla.
G) Petto.

716. Costolette di montone lardellate
(Côtelettes de mouton piquées).

Apparecchiate e lardellate dodici costolette di montone nel modo indicato al N. 605. Badate che l'osso sia in tutte dall'istessa parte, e ciò onde poterle disporre in corona e simmetricamente sul piatto d'*entrée*. Cuocetele come quelle di vitello aggiungendo al consumato un bicchiere di vino bianco e un pizzico d'erbe odorifere. Glassatele bene e servitele con una *purée* di spinacci, di cipolle, di patate, oppure con piselli cotti all'inglese.

717. Costolette di montone alla marescialla
(Côtelettes de mouton à la maréchale).

Preparate dodici costolette stiacciate e ben regolate e mettetele in una marinatura cotta per alcune ore; al momento di servire asciugatele, spalmatele di burro fuso, impanatele, indi mettetele sulla gratella a fuoco ardente per cuocerle lestamente, affinchè si conservino morbide. Servitele con salsa piccante, tartara, op-

pure funghi, spagnuole, tartufi, olive, citriuolini, fagiuoletti in salsa olandese od anche fagiuoli alla *maître d'hôtel,* piccole patate in salsa pomidoro, ecc.

718. Costolette di montone all'italiana
(Côtelettes de mouton à l'italienne).

Approntate le costolette come sopra impanandole però con uova e pane; friggetele al momento con burro depurato e guernitele come sopra. Quelle di agnello sono migliori e si servono anche per pranzi di gala. Guernite con *purée* di funghi, tartufi, o con intingolo alla finanziera si ottengono belli ed eccellenti *entrées.*

719. Costolette di montone marinate in salsa peperata
(Côtelettes de mouton marinées sauce poivrade).

Alla vigilia del giorno di servizio approntate le costolette, che porrete in una marinata cotta (N. 194). Poco prima di dare in tavola asciugatele, indi fatele saltare vivamente con burro chiarificato, e quando siano colorate d'ambo le parti e che resistano alla pressione del dito, scolate il burro e bagnatele con qualche cucchiaio di salsa peperata (N. 255); adagiatele in corona su un piatto, ponete tra l'una e l'altra un crostone di pane fritto e guernite il centro con olive ripiene salsate con spagnuola oppure con funghi farciti e citriuoli fritti e glassati. Glassate le costolette e servite la salsa peperata a parte.

720. Costolette di montone abragiate alla soubise
(Côtelettes de mouton braisées à la soubise).

Approntate delle costolette di montone piuttosto grosse; stiacciatele leggiermente e mettetele in una tegghia con fette di lardo, giambone, cipolle, sedano, carote in fette, lauro, timo, bagnandole con buon sugo finchè siano interamente ricoperte; coprite con un foglio di carta unto. Quando sono cotte, scolatele e lasciatele raffreddare tenendole compresse tra due piatti, passate la cozione, digrassate e fatela ridurre a sciroppo. Riponete in una tegghia le costolette cui avrete dato bella forma, bagnatele col loro sugo e fatele riscaldare lentamente in modo che siano ben glassate; al momento di servire adagiatele in una *bordure* di legumi, glassatele e versate nel mezzo una *purée* alla *soubise* (N. 314) alla quale

incorporerete un pezzetto di burro fresco. — Servite una salsiera di mezza spagnuola a parte.

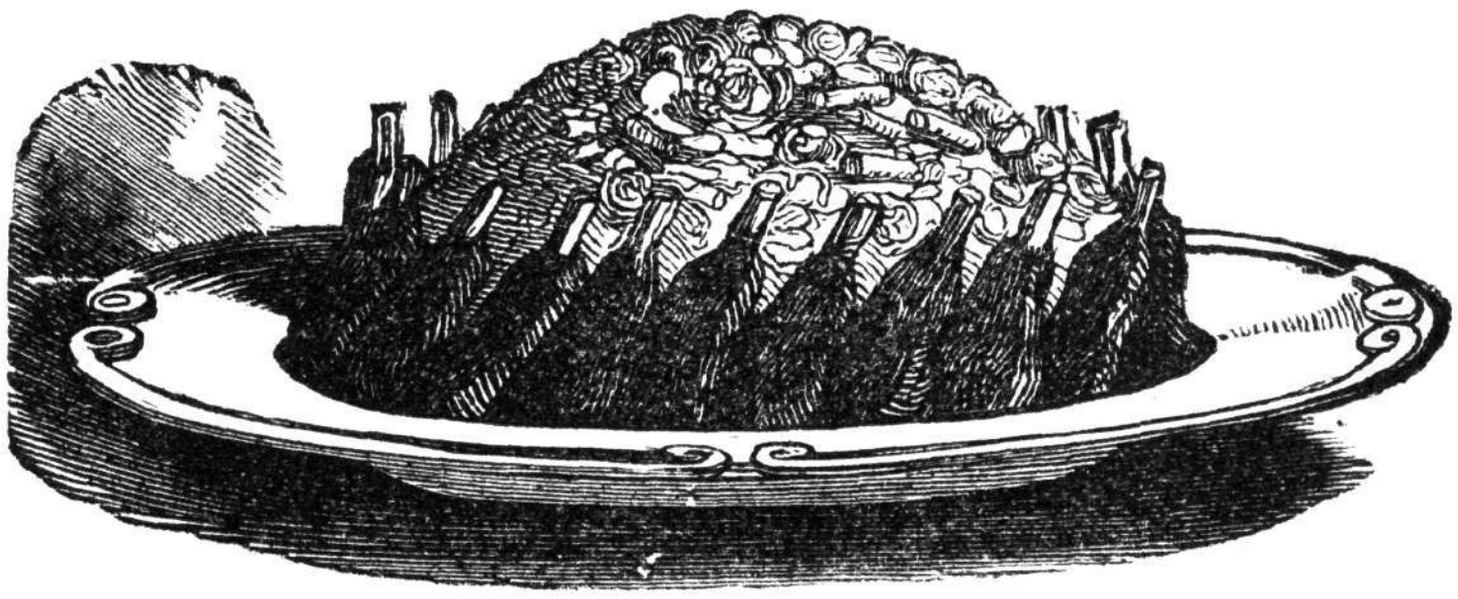
Queste costolette si ponno anche servire senza lasciarle raffreddare per darvi bella forma, ma è facile che si sformino durante la cottura.

721. Costolette di montone alla pompadour
(Côtelettes de mouton à la pompadour).

Approntate le costolette, facendole cuocere come sopra, e lasciandole raffreddare; ritagliatele piccole e rotonde, cospargetele d'una salsa *villeroy* alla *purée* di funghi; quando la salsa si sarà solidificata passatele due volte all'uovo e al pane eguagliandone la stratificazione colla lama del coltello; adagiatele in una tortiera con burro depurato e fatele rosolare a fuoco piuttosto ardente; disponetele attorno ad una piccola crostata che riempirete di piccoli funghi conditi con salsa pomidoro; guernite l'osso delle costolette di carta frastagliata e servite con salsa pomidoro a parte.

722. Costolette di montone alla giardiniera
(Côtelettes de mouton à la jardinière).

Tagliate le costolette un po' grosse, battetele un pocolino e mettetele in una tortiera con burro fuso, sale e poco pepe; fatele rosolare d'ambo le parti; pochi minuti bastano per cuocerle; prima



di ritirarle dal fuoco potrete bagnarle con sugo condensato; quindi disponetele in corona sul piatto, al cui centro porrete una guernizione di ortaggi ammanniti come al N. 338, cosparsi di salsa spagnuola mista con besciamella e buon sugo, e servite.

723. Costolette di montone alla gelatina
(Côtelettes de mouton à la gelée).

Lardellate otto costolette con lardo e giambone; collocatele in una casseruola con fettoline di lardo sopra e sotto, i soliti legumi,

mezzo bicchiere di Madera o di vino bianco e un bicchiere di consumato. Coprite con un foglio di carta unto di burro e lasciatele sobbollire fino a cottura per circa due ore. Lasciatele raffreddare e procedete come per quelle di vitello alla gelatina (N. 612).

724. Costolette di montone al burro di Mompellieri

(Côtelettes de mouton au beurre de Mompellier).

Marinate due *carrés* di montone e fateli cuocere con un buon fondo come di pratica; quando sono freddi tagliate da ogni *carré* sei costolette, date loro bella forma e glassatele. Indi, disposte sopra una tortiera, decoratele con lingua e tartufi, e con gelatina congelata a metà, stratificate le costolette in modo che si presentino come trasparenti. Preparate uno zoccolo di burro Mompellieri a due gradini; collocate le costolette in corona sul gradino, tenendo l'osso rivolto all'insù; decorate il piatto con crostoni di gelatina, ed impiantate nel mezzo un'asticciuola guernita d'una bella cresta ed un tartufo con crostone di gelatina sostenuto da un piccolo rettangolo di filetto di pollo bianco o di lingua ben rossa.

725. Intingolo di montone alla casalinga

(Ragôut de mouton à la menagère).

Tagliate a pezzetti sia la spalla o il petto d'un montone, fate un rosso biondo con farina e burro, rimestando fino a che si sviluppi l'ebollizione; aggiungetevi un mazzettino di prezzemolo, una foglia di lauro, timo, ed una cipolla armata di due chiovi di garofano e lasciate sobbollire. Tagliate delle rape a bastoncini che farete leggiermente arrossare nel burro e cuocete separatamente. Digrassate l'intingolo, levate il mazzetto, il lauro e la cipolla, fate ridurre il fondo, aggiungetevi un pizzico di zucchero e le rape, e poco dopo servite.

726. Ammorsellato di montone alle uova affogate

(Hachis de mouton aux œufs pochés).

Prendete della coscia di montone cotta allo spiedo; togliete la pelle e i nervi, indi tritatela finissima e ponetela in una casseruola. Mescolate della salsa spagnuola con del sugo condensato e fate ancora ridurre d'un quarto, aggiungendovi un po' di burro fresco. Passate la salsa allo staccio e versatela sul tritume di montone, che serberete caldo al bagno-maria. Al momento di servire mescolate il tutto, e versatelo sul piatto che guernirete d'uova affogate.

727. Cervella di montone *(Cervelles de mouton).*
728. Arnioni di montone *(Rognons de mouton).*

Le cervella di montone si acconciano precisamente come quelle di manzo e di vitello, fatto avvertire che per imbianchirle è sufficiente che siano lasciate qualche minuto nell'acqua bollente. Anche gli arnioni si cucinano come quelli di vitello.

729. Filetti di montone in salsa peperata
(Filets de mouton sauce poivrade).

Preparate dodici piccoli filetti di montone; lardellateli a metà di piccoli lardelli e metteteli per ventiquattro ore in una marinata cotta (N. 194). Mezz'ora prima di servire asciugateli e fateli saltare a gran fuoco con burro; cospargeteli di sugo e metteteli nel forno affinchè il lardo abbia a cuocere in pari tempo e il più lestamente possibile; scolate il burro e bagnateli con qualche cucchiaio di salsa peperata e un po' di sugo; glassateli, indi adagiateli in corona su un bordo di farcia cotta al bagno-maria, collocando tra un filetto e l'altro un crostone di pane fritto e di forma simile. Cospargete leggiermente di salsa peperata e servite colla stessa salsa a parte.

730. Filetti di montone alla castellana
(Filets de mouton à la châtelaine).

Approntate i filetti come sopra marinandoli nel vino Marsala con tartufi in fette; fateli rinvenire in una casseruola e cuoceteli in buon consumato; aggiungetevi un po' di biondo di vitello (N. 197) e lasciate sobbollire leggiermente affinchè i filetti abbiano ad acquistare il profumo de' tartufi. Servite con salsa di tartufi al vino Madera.

731. Filetti di montone allo scarlatto
(Filets de mouton à l'écarlate).

Stiacciate e accomodate sei piccoli filetti di montone; alcuni minuti prima di servire fateli saltare con burro chiarificato; scolate il burro e cospargeteli di salsa selvaggina. Disponeteli in corona su una crostata bassa, collocando tra un filetto e l'altro un pezzo di lingua scarlatta tagliata similmente; guernite il centro con arnioni e funghi e servite colla stessa salsa a parte.

732. Turbante di filetti di montone
(Turban de filets de mouton).

Procedete come si disse per quello di filetti di vitello (N. 674) e se v'aggrada potrete fare precedentemente marinare i filetti e sostituire alla farcia di vitello quella di selvaggina.

733. Orecchie di montone *(Oreilles de mouton).*

Le orecchie di montone si ammanniscono come quelle di vitello.

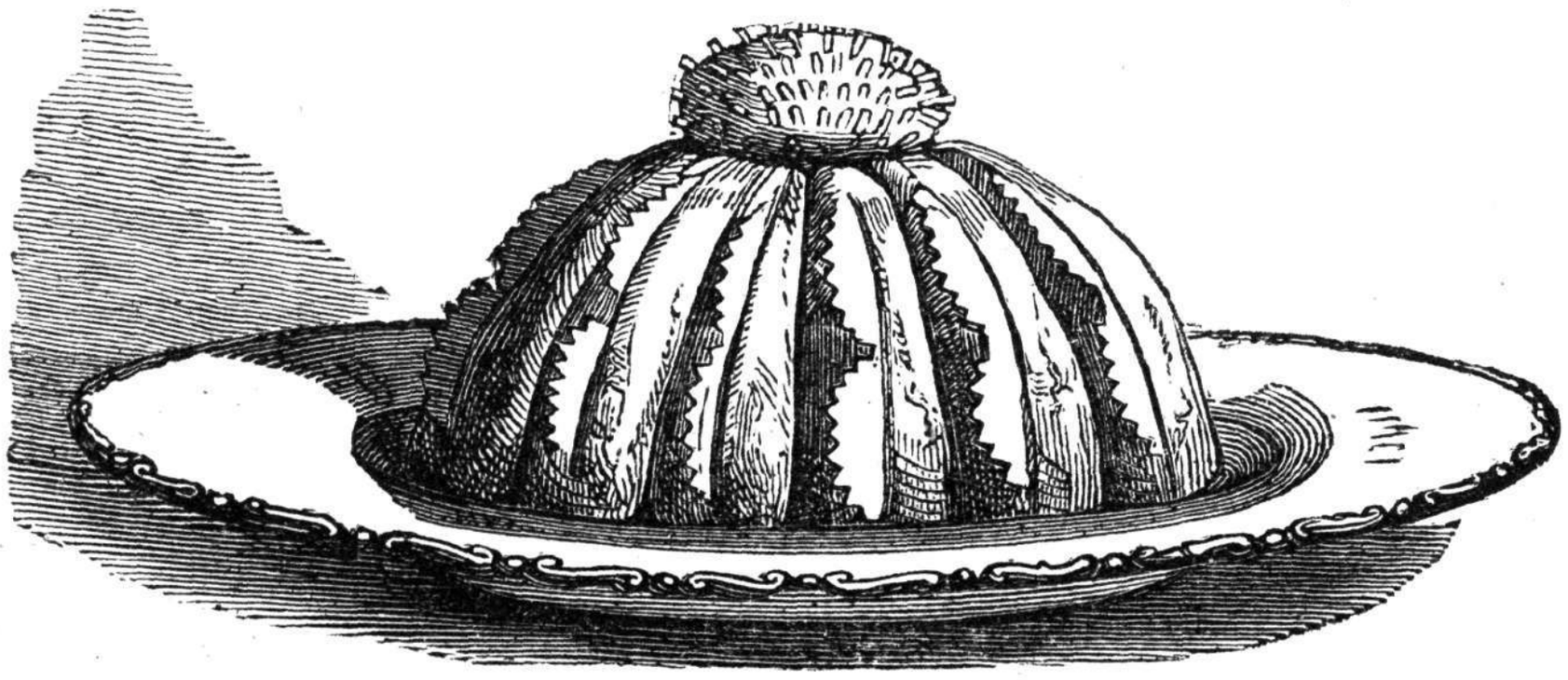
734. Lingue di montone alla nivernese
(Langues de mouton à la nivernaise).

Fate cuocere in buon sugo le lingue di castrato che avrete approntate come si disse per quelle di manzo; quando sono cotte ritiratele e lasciatele raffreddare tenendole compresse affinchè prendano bella forma; regolatele e collocatele in una tegghia con sugo condensato; al momento di servire fatele riscaldare e glassatele; disponetele in corona sul piatto collocandovi attorno delle lattughe farcite e una carota foggiata a cuore entro ciascuna lattuga. Riempite il centro d'altre radici tornite ad oliva e glassate a dovere.

In generale le lingue di montone si apparecchiano nei modi indicati per quelle di manzo e di vitello.

735. Lingue di montone alla francese
(Langues de mouton à la française).

Fate cuocere in buon sugo le lingue di montone levandole quando sono fredde; regolatele da ogni lato, indi praticatevi una



incisione nella parte superiore, in cui conficcherete una listarella di lingua ben rossa tagliata a foggia di cresta di gallo. Porrete sopra un piatto di metallo un crostone di farcia di vitello, su cui ap-

poggierete le piccole lingue colla punta all'insù ed in modo da formare un turbante. Al centro collocatevi un panetto raschiato e fresco, affine di assorbire il grasso e di lasciare uno spazio per riporvi l'intingolo. Mettete sulle lingue delle sottilissime fette di lardo, coprite con carta impregnata di burro, e mezz'ora prima di servire esponete a forno temperato. Quindi levate il pane, la carta e il lardo; glassate le lingue e riempite il centro con un intingolo composto di animelle di vitello, funghi e tartufi; guernite la sommità del turbante con un'animella di vitello lardellata e servite con salsa spagnuola all'essenza di funghi.

736. Piedi di montone farciti *(Pieds de mouton farcis).*

Pulite e disossate fino alla giuntura i piedi di montone che desiderate cucinare; imbianchiteli, rinfrescateli e cuoceteli in un bianco (N. 186) lasciandoli sobbollire per circa quattro ore, e quando la carne cede sotto la pressione delle dita ritirateli, scolateli e accomodate le estremità in modo che i piedi si presentino interi e puliti. Versate in una casseruola due bicchieri di salsa vellutata e uno di consumato, che farete ridurre quasi alla metà; un momento prima di servire aggiungetevi una soluzione di due tuorli d'uova con un po' di noce moscada, e quando è ben amalgamata, passatela alla stamigna sopra i piedi di montone; teneteli al caldo senza però lasciarli bollire, e servite aggiungendovi un nonnulla di pepe grosso.

737. Piedi di montone alla provenzale
(Pieds de mouton à la provençale).

Preparate e fate cuocere i piedi di montone come sopra; scolateli e riponeteli in una casseruola. Tagliate dodici cipolle per metà, togliendole la parte inferiore e superiore non che il garzuolo interno, in modo che tagliandole dello spessore d'una linea abbiate altrettanti semicerchi; mettete 2 ettogrammi d'olio in una casseruola che esporrete a fuoco ardente; quando l'olio è prossimo all'ebollizione gettatevi entro le cipolle che ravvoltolerete col manico d'un mestolino, e lorchè si presentano d'un color biondo ritiratele dal fuoco: levate l'olio mettendovi in sua vece un bicchiere di brodo, il sugo di tre limoni, oppure aceto, sale, pepe e noce moscada. Non appena bolle versate questa salsa sui piedi di montone che serberete al caldo; al momento di servire disponeteli sul piatto mascherandoli colle cipolle.

738. Piedi di montone farciti (*Pieds de mouton farcis*).

Pulite e disossate una dozzina di piedi di montone e riempiteli di farcia di pollo o di *godiveau* (N. 294) a cui in ogni caso avrete unito un po' d'erbe fine, sale, noce moscada e pepe grosso; cuciteli affinchè il ripieno non abbia a disperdersi. Mettete in una casseruola 2 ettogrammi di lardo raschiato, egual quantità di grassa di manzo, un ettogrammo di burro, 2 ettogrammi di vitello tagliato a dadi, due limoni affettati e privi della buccia, due carote tagliate a dadi, due cipolle, due chiovi di garofano, due foglie di lauro e un po' di sale e quattro bicchieri di brodo; quando bolle riversatelo in un'altra casseruola in cui avrete collocato i piedi di montone. Coprite con un foglio di carta doppio impregnato di burro e lasciate sobbollire per circa quattro ore. Al momento di servire li scolerete e taglierete le due estremità; levate il filo ed adagiateli sul piatto mascherandoli con una salsa vellutata ridotta, a cui avrete unito una soluzione di due uova, un po' di pepe grosso e di noce moscada, non che il sugo d'un limone.

Si ponno parimenti servire con altre salse, quali di pomidoro, alla *purée* di cipolle, spagnuola, ecc.

739. Coscia di montone abragiato all'italiana
(Gigot de mouton braisé à l'italienne).

Prendete una coscia di montone a cui toglierete l'osso della coscia lasciandovi attaccato soltanto quello dello stinco; instecca-tela internamente con lardelli marinati; legatela e collocatela in casseruola con un pezzo di burro, minuzie di carne, fette di prosciutto e di lardo, tre cipolle, un gambo di sedano tagliuzzato, qualche carota, timo, basilico, due foglie di lauro e mezzo bicchiere di cognac, un bicchiere di vino bianco, pepe, sale e una mestola di brodo; coprite con un foglio di carta unto e lasciate sobbollire fino a cottura bagnandolo con altro brodo se occorre. Levate la coscia che porrete in altra casseruola; digrassate e passate allo staccio la cozione, unitevi della spagnuola e un po' di salsa pomidoro; fate ridurre alquanto aggiungendovi da ultimo un pezzo di burro. Tagliate la coscia a fette, tenendola però riunita come fosse intera; guernite l'estremità dell'osso con carta frastagliata; riponete la salsa in una salsiera e servite con una guernizione a piacimento.

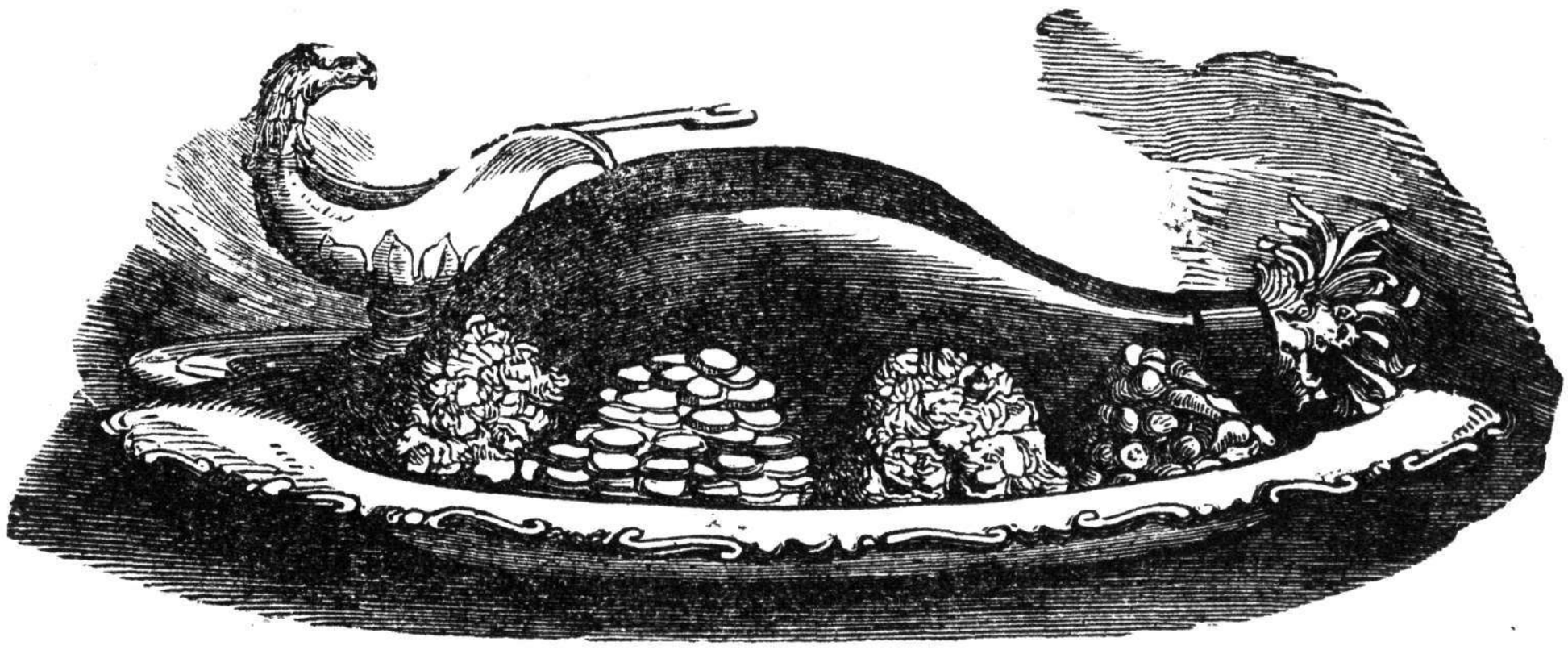
740. Coscia di montone allo spiedo
(Gigot de mouton à la broche).

Prendete un *gigotto* o coscia di montone sufficientemente frollo; battetelo un poco e mettetelo sullo spiedo infilzando l'asta nel garetto e attraversandolo senza offendere la noce: ravvolgetelo nella carta impregnata di burro che leverete a metà cottura, cospargendolo di burro fuso salato; ornate l'osso di carta frastagliata e servitelo col suo sugo con una guernizione di patate cotte in ristretto.

Noi siamo d'avviso che il montone allo spiedo riesca migliore quando sia stato assoggettato ad una buona marinatura per due o tre giorni e lardellato internamente.

741. Coscia di montone all'inglese
(Gigot de mouton à l'anglaise).

Approntate un cosciotto ben frollo che due ore prima di servire metterete in una navicella contenente, fino a due terzi d'altezza, acqua bollente salata; aggiungetevi un pizzico di pepe bianco, il solito mazzetto guernito, due carote e due cipolle. Lasciate sobbollire lentamente; al momento di dare in tavola asciugatelo e



glassatelo con buon sugo più del solito ridotto; adagiatelo sul piatto, ornate l'osso con carta frastagliata e guernitelo all'ingiro con gruppi di ortaggi, quali cavolifiori, rape e carote tornite e cotte nella cozione del montone e cosparsi con salsa spagnuola lavorata, a cui avrete unito un po' di sugo, burro fresco, spremitura di limone e prezzemolo trito o imbianchito. Servite colla stessa salsa a parte.

742. Coscia di montone al capriolo
(Gigot de mouton en chevreuil).

Prendete una coscia ben frolla; disossatela soltanto in parte e fatela macerare alcuni giorni in una marinata cotta molto aromatizzata; alcune ore prima di servire asciugatela ed acconciatela levandole l'epidermide e dandole bella forma; lardellatela di lardo fino, assicuratela sullo spiedo e lasciatela a fuoco circa tre ore, bagnandola sovente con digrassature o burro; da ultimo salatela scarsamente, glassatela e, ritirata dallo spiedo, accomodatela per servirla attorniata d'una guernitura qualsiasi od anche semplicemente cosparsa di salsa peperata o capriolo. La rimanente salsa servite in salsiera a parte.

743. Coscia di montone alla polacca
(Gigot de mouton à la polonaise).

La cucinatura è simile a quella suindicata, eccetto che invece di cospargere il montone sullo spiedo colla digrassatura lo bagnerete colla sua marinata mista ad egual quantità di panna acida. Servite con salsa di rafano a parte.

744. Coscia di montone ai tartufi
(Gigoul de mouton truffé).

Apparecchiate una coscia di montone come si disse più volte, levando l'osso della coscia e lasciandovi quello della gamba; picchiettatela internamente con filetti di tartufi e di lardo marinati. Riempite lo spazio lasciato vuoto dall'osso con una farcia di fegato e polpa di montone, attenendovi alle dosi indicate per quella di fegato e di vitello, aggiungendo tartufi, lardo e giambone tagliato a dadi e fatela cuocere allo spiedo come si pratica, oppure abragiata, il che, secondo noi, è meglio. Lasciatela raffreddare nel suo fondo, indi levatela e accomodatela regolandola all'ingiro. Tagliatela a fette tenendole però riunite in modo da figurare un sol pezzo; glassatela con biondo di vitello ed adagiatela su uno zoccolo elegante guernito con gelatina e asticciuole guernite di tartufi e creste. Servite a parte una magnonnese.

Procedendo nello stesso modo potrete servirla anche calda. Questo piatto (1) prende il nome della guernizione che si impiega, verbigrazia.

---

(1) È questo un rilievo che si usa molto in Inghilterra ed in Francia, ove i montoni sono migliori de'nostri. Qualunque sia poi il modo di cottura, raccomandiamo la marinatura, la lardellatura e il rivestimento con fette di lardo e giambone, e ciò onde dare a questa carne, per sua natura asciutta, tutta la possibile morbidezza.

745. Coscia di montone all'italiana
(Gigot de mouton à l'italienne).

746. Coscia di montone alla napoletana
(Gigot de mouton à la napolitaine).

Adagiatela su uno zoccolo di riso, ammannito come al N. 134, oppure di maccheroni alla napoletana (N. 108). G. N.

747. Coscia di montone alla Conti
(Gigot de mouton à la Conti).

Apparecchiate la coscia di montone nel modo suesposto e guernitela all'ingiro con pasticcini ricolmi di *purée* di tartufi.

748. Coscia di montone alla Godard
(Gigot de mouton à la Godard).

Procedete similmente servendolo con un intingolo alla Godard (N. 375).

749. Sella di montone abragiata
(Selle de mouton braisée).

Scegliete una *sella* (1) di montone ben infrollita e tenera, partendo dal punto d'unione delle coscie colla lombata fino all'altezza delle spalle; tagliate gli arnioni e la grassa aderente al piccolo filetto; disossatela interamente senza intaccare la carne; conditela di sale internamente; rotolatela regolarmente e legatela collo spago. Mettete sul fondo d'una navicella da pesce delle minuzie di lardo e dei legumi tagliuzzati; collocatevi sopra il grosso pezzo, indi le ossa stritolate, fettoline di lardo, le minuzie della carne, il solito mazzetto con timo e una foglia di lauro; bagnate con brodo fino quasi ad un quarto dell'altezza del grosso pezzo e fate bollire a fuoco ardente e glassate tosto senza far prendere colore, e ciò onde correggere l'odore poco gustoso del montone. Bagnate poscia con altro brodo, fino quasi a coprirlo; mettetevi sopra un foglio di carta unta di burro e chiudete la navicella col coperchio; quando bolle ritiratela in posizione che abbia a sobbollire leggiermente con fuoco

(1) Quella parte del dorso che dalle costole va alla coscia e dai cucinieri chiamata *sella*. Si servono *selle* di montone, d'agnello e di capriolo, le quali si ponno cuocere in due modi, intiere e disossate. Nel primo caso richiedesi molta cura per tenerle ritte, giacchè la spina dorsale tende a torcersi e a piegarsi; nel secondo le *selle* sono più piccole, ma in compenso si può dar loro più bella forma.

sopra e sotto per circa due ore, secondo la qualità del montone, bagnandola di tanto in tanto col sugo. Mezz'ora prima di servire scolatela e slegatela; togliete la pelle superiore; passate e digrassate la cozione che diluirete in un bicchiere di vino bianco; fatelo restringere a guisa di sciroppo e mettetelo col montone di nuovo nella navicella affine di glassarlo diligentemente. Ritiratelo per tagliarlo a fette alquanto grosse un po' in isbieco. Adagiatelo sul piatto di rilievo e servitelo collocandovi all'ingiro cipolle glassate, spinacci, lattughe od anche *purée* di cardi, di funghi, ecc., variando così la denominazione a norma della guernitura.

750. Sella di montone all'inglese
(Selle de mouton a l'anglaise).

Disossate il grosso pezzo di montone come sopra, legatelo e mettetelo in un adatto recipiente con legumi in fette ed acqua bollente salata, in modo che la carne sia abbondevolmente ricoperta; fate bollire a fuoco ardente, e a capo di circa un'ora e mezza sarà cotta a sufficienza sebbene la carne conservi un color rosso. —

Scolatela e tagliatela similmente per poi adagiarla su un piatto oblungo, disponetevi all'ingiro de' variati gruppi di legumi, quali cavolifiori, rape, carote tornite, patate novelline cotte in acqua salata e condite con burro fresco. Cospargete di salsa al burro all'inglese (N. 228) a cui avrete unito un po' di sugo di limone, ed accompagnate il *relevé* con una salsiera contenente la stessa salsa diluita con sugo di vitello.

751. Spalla di montone *(Epaule de mouton).*

La spalla può essere cucinata nei modi indicati per la coscia. Per arrosto la picchietterete di ramicelli di prezzemolo invece del lardo e la farete cuocere allo spiedo cospargendola di sugo condensato.

752. Agnello Pasquale *(Agneau de Pâque).*

Provvedete un agnello intero; disossate il collo fino alla profondità delle spalle; squarciate il petto affine di pulirlo internamente ed indi spalmarlo di burro manipolato con zenzevero pesto, foglie di rosmarino e sale; legate le spalle che attraverserete con una asticciuola di legno; cucitegli lo stomaco; spezzate le ossa delle coscie al centro della noce e incrociatene le estremità. Collocate l'agnello sullo spiedo assicurandolo con asticciuole e legandolo con spago; copritelo di fette di lardo; ravvolgetelo nella carta impregnata di burro e lasciatelo cuocere per due o tre ore a norma della grossezza dell'agnello. Prima di ritirarlo dal fuoco disimballatelo e fategli prendere una bella rosolatura. Adagiatelo sul piatto e servitelo caldissimo, accompagnandolo con una salsiera di buon sugo ed insalata a parte od anche guernendolo di crescione ben condito. L'abilità del cuoco saprà tagliarlo e presentarlo come fosse intero.

753. Timballo di costolette di montone all'inglese
(Timbale de côtelettes de mouton à l'anglaise).

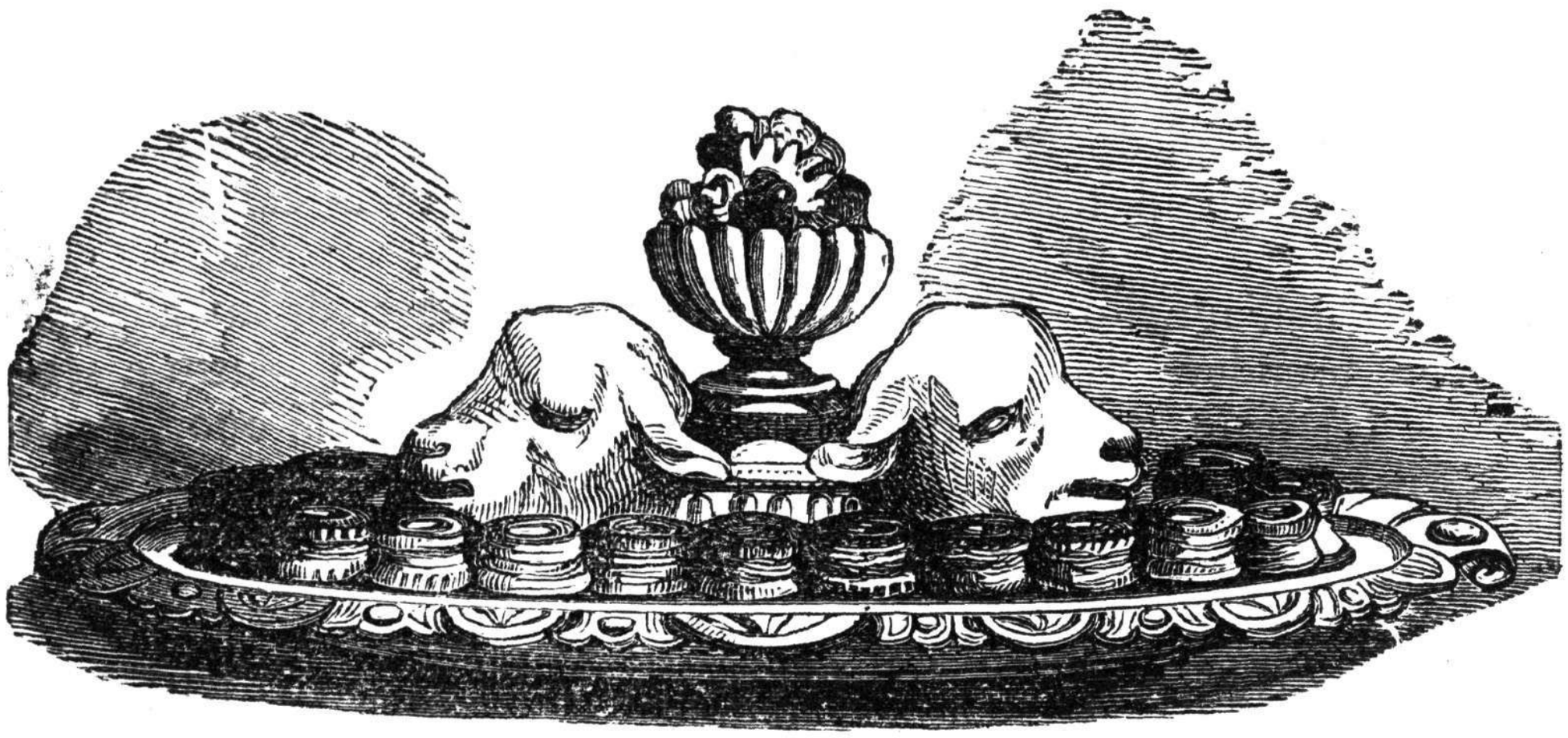
Tagliate da due *carrés* di montone dodici costolette; date loro bella forma, lasciando che l'osso non sopravanzi più di due centimetri; battetele alquanto e ponetele sul piatto con un po' di sale. Intonacate di carta *brisé* uno stampo da timballo, indi tagliate delle fette discretamente sottili di prosciutto alle quali darete la forma di costolette; disponete le une e le altre all'ingiro del timballo in modo che una sopravanzi sull'altra e coprite con una fetta di prosciutto, spolverizzando con noce moscada, poco sale e un nonnulla di pepe di Caienna in polvere; mettetevi parimenti due cucchiai di salsa spagnuola mescolati con uno di sugo condensato; verniciate l'estremità del timballo con uovo sbattuto, copritelo con un coperchio di pasta ed un'ora prima di servire esponetelo a forno temperato. Rovesciatelo sul piatto e servite con salsa spagnuola o di pomidoro in salsiera.

Lo stesso timballo può farsi coi *beefteaks.*

754. Teste d'agnello alla francese
(Têtes d'agneau à la française).

Prendete due teste d'agnello che disosserete e pulirete come si disse per la testa di vitello; fiammeggiatele, diguazzatele ed imbianchitele; soffregatele di limone e cospargetele di sale nell'in-

terno. Approntate una farcia, con cui disporrete nell'interno della testa d'ogni agnello un intonaco alto due centimetri; in seguito collocatevi entro un salpicone freddo, ammannito con animelle, tartufi, lingua e fegato d'agnello, il tutto cotto in buon sugo. Riunite la pelle d'ambo le parti e cucitela in modo da darle la primiera forma e non esca il ripieno. Strofinatele anche esternamente



con limone e sale; copritele di fette di lardo; ravvolgetele in un pannolino e fatele cuocere lentamente in buon sugo.

Al momento di servire ritiratele dalla cozione; pulitele da ogni parte e ponetele su un piatto oblungo, al centro del quale avrete assicurata un'elegante crostata che guernirete al momento con creste, funghi e tartufi. All'intorno collocate parimenti delle crostatine riempite con salpicone di animelle, funghi, tartufi, lingua rossa e cosparso di salsa ai tartufi, la quale servirete anche a parte.

755. Orecchie d'agnello ripiene *(Oreilles d'agneau farcies).*

Approntate le orecchie dell'agnello che desiderate servire nei modi indicati per quelle di vitello, ponendo solo attenzione di conservar loro quella morbidezza che ne forma l'essenziale prerogativa.

756. Orecchie d'agnello alla salsa ravigote
(Oreilles d'agneau à la sauce ravigote).

Ammannite similmente le orecchie d'agnello facendole cuocere in un bianco (N. 186); scolatele, cesellatele, e disponetele sul piatto con salsa ravigote calda e servite.

757. Costolette d'agnello Villeroy guernite alla Tolosa.
(Côtelettes d'agneau Villeroy garnies à la Toulouse).

Approntate e fate saltare le costolette, come si disse al N. 410; quando sono fredde tuffatele nella salsa *villeroy* ben ridotta, passatele al pane, all'uovo e di nuovo al pane, e al momento di servire friggetele; disponetele in corona attorno ad una crostata che guernirete d'un intingolo composto di creste, arnioni, fegato grasso e animelle d'agnello; cospargete di salsa alemanna e servite colla stessa salsa a parte.

758. Costolette d'agnello saltate ai piselli verdi
(Côtelettes d'agneau sautèes aux pois verts).

Apparecchiate le costolette che desiderate servire togliendole i tendini ed i nervi; battetele leggiermente e riponetele in una tegghia con burro depurato; alcuni minuti prima di presentarle in tavola cuocetele a fuoco ardente facendole rosolare d'ambo le parti. Scolate il burro e servitele con una guernizione di piselli, cospargendole prima di buon sugo condensato misto con salsa alemanna.

759. Costolette d'agnello all'occhialino
(Côtelettes d'agneau en lorgnette).

Approntate e fate saltare al burro dieci costolette come sopra; ritirate il burro dalla tegghia e versatevi entro un bicchiere di besciamella in cui rivolterete le costolette. Tagliate dei piccoli dischi di lingua ben rossa che al momento di servire porrete entro cerchi di cipolla previamente cotti; collocate questi occhialini sulle costolette, le quali adagierete attorno ad un crostone fritto. Cospargete di sugo e servite con salsa besciamella a parte.

760. Animelle d'agnello *(Ris d'agneau).*

Le animelle d'agnello si ammanniscono come quelle di vitello.

761. Cervella d'agnello *(Cervelles d'agneau).*
762. Lingue d'agnello *(Langues d'agneau).*

Tanto le cervella quanto le lingue d'agnello, più delicate di quelle di montone, si cucinano nel modo stato indicato sì per questo come per il vitello.

763. Tenerumi d'agnello alla Villeroy
(Tendrons d'agneau à la Villeroy).

Fate cuocere in ristretto i tenerumi che desiderate servire; metteteli fra due coperchi, tenendoli compressi fino a che siano freddi; tagliateli a forma di cuore ed immergeteli in una salsa alemanna, indi passateli al pane, all'uovo e di nuovo al pane; date loro bella forma, e friggeteli con burro. Al momento di servire disponeteli sul piatto con sugo chiaro perfettamente ultimato.

764. Intingolo d'agnello *(Ragôut d'agneau).*

Prendete la carne d'una coscia d'agnello cotta allo spiedo che vi fosse avanzata, privatela della pelle e dei nervi e tagliatela a scalopini che porrete in una casseruola; fate cuocere al burro dei funghi in fette ed aggiungeteli alla carne, su cui verserete una tazza di vellutata lavorata (N. 220) con un po' di pepe grosso. Un istante prima di servire mettete la casseruola al fuoco con una soluzione di qualche tuorlo d'uovo, burro e sugo di limone. Servite con crostoni all'ingiro.

In mancanza di salsa aggiungerete ai funghi passati al burro un cucchiaio di farina o più secondo il quantitativo della salsa che vi occorre, una foglia di lauro, e un po' di prezzemolo; bagnate con brodo, e quando è ridotta a perfezione levate i funghi che porrete assieme agli scalopini d'agnello passando poi la salsa alla stamigna al disopra dell'intingolo. Fate riscaldare e da ultimo unitevi la soluzione di due tuorli d'uova; tramenate l'intingolo affinchè s'incorpori, aggiungendovi un po' di burro e di sugo di limone.

765. Filetti d'agnello alla besciamella
(Filets d'agneau à la béchamelle).

Apparecchiate una buona besciamella in cui porrete l'agnello cotto arrosto e tagliato a filetti; fate riscaldare senza lasciar bollire e servite.

766. Frattaglie d'agnello *(Fressures d'agneau).*

Scottate in acqua bollente e tagliate il polmone a piccoli dadi, friggendolo poi lentamente con burro chiarificato; approntate e tagliate a fette il fegato ed unitelo più tardi al polmone. Ritirate la metà del burro, aggiungetevi un pizzico di prezzemolo trito e imbianchito, funghi, sale, pepe, qualche cucchiaio di spagnuola, sugo di limone e servite lestamente.

767. Tenerumi d'agnello alla provenzale
(Tendrons d'agneau à la provençale).

Procedete come sopra friggendole con olio d'olivo, cipolle, passate allo staccio e uno spicchio d'aglio, che poi leverete. Servite con buon sugo chiaro a parte.

768. Petto d'agnello alla S. Menehould
(Poitrine d'agneau à la S. Menehould).

Mettete in una casseruola un petto d'agnello con fettoline di lardo e di vitello, due carote, il solito mazzetto con timo e lauro e una tazza di brodo; cotto che sia l'agnello, asciugatelo, disossatelo, spolverizzatelo di pepe grosso e sale, e lasciate raffreddare tenendolo compresso: immergetelo nel burro tiepido, passatelo al pane grattugiato, indi fatevi cader sopra delle goccie di burro; prima di servire ponetelo sulla gratella a fuoco moderatissimo, e quando avrà preso colore adagiatelo sul piatto e servitelo con sugo chiaro oppure con salsa piccante o di pomidoro.

769. Petto d'agnello alla gastalda.
(Poitrine d'agneau à la fermière).

Fatelo cuocere, come il montone abragiato, bagnatelo di buon sugo e servitelo con una guernizione di patate, il tutto cosparso dello stesso sugo digrassato e passato allo staccio.

770. Arrosto d'agnello *(Rôti d'agneau).*

Tagliate l'agnello, che sia ben frollo fino alla seconda costoletta del fianco, con che avrete la metà dell'agnello colle due coscie; marinatelo, lardellate o no, a piacimento, il dorso e una parte delle coscie; date una forma rotonda, cospargetelo di sale, ravvolgetelo nella carta unta di burro, e assicuratelo allo spiedo mediante asticciuole, legando con spago le ultime costole affinchè non si sformi e non abbia a girare; due ore bastano a cuocerlo. Disimballatelo, glassatelo d'un bel colore dorato, disponetelo sul piatto e servitelo con una *demi-glace*, alla quale avrete aggiunto un pezzo di burro fresco, il sugo d'un limone e un pizzico di pepe, affine dl rialzare il gusto alquanto insipido dell'agnello.

Questo arrosto può egualmente servirsi con un'insalata di crescione a parte, oppure per rilievo con una guernizione di spi-

nacci, di punte d'asparagi in salsa suprema, od anche con una *purée* di cardi, di sedano, di patate, *soubise,* ecc. Nella redazione della nota del pranzo non avrete perciò che a riferirvi alla guernitura impiegata.

771. Agnello, quarto davanti, allo spiedo alla maggiordoma

(Agneau à la broche à la mâitre d'hôtel).

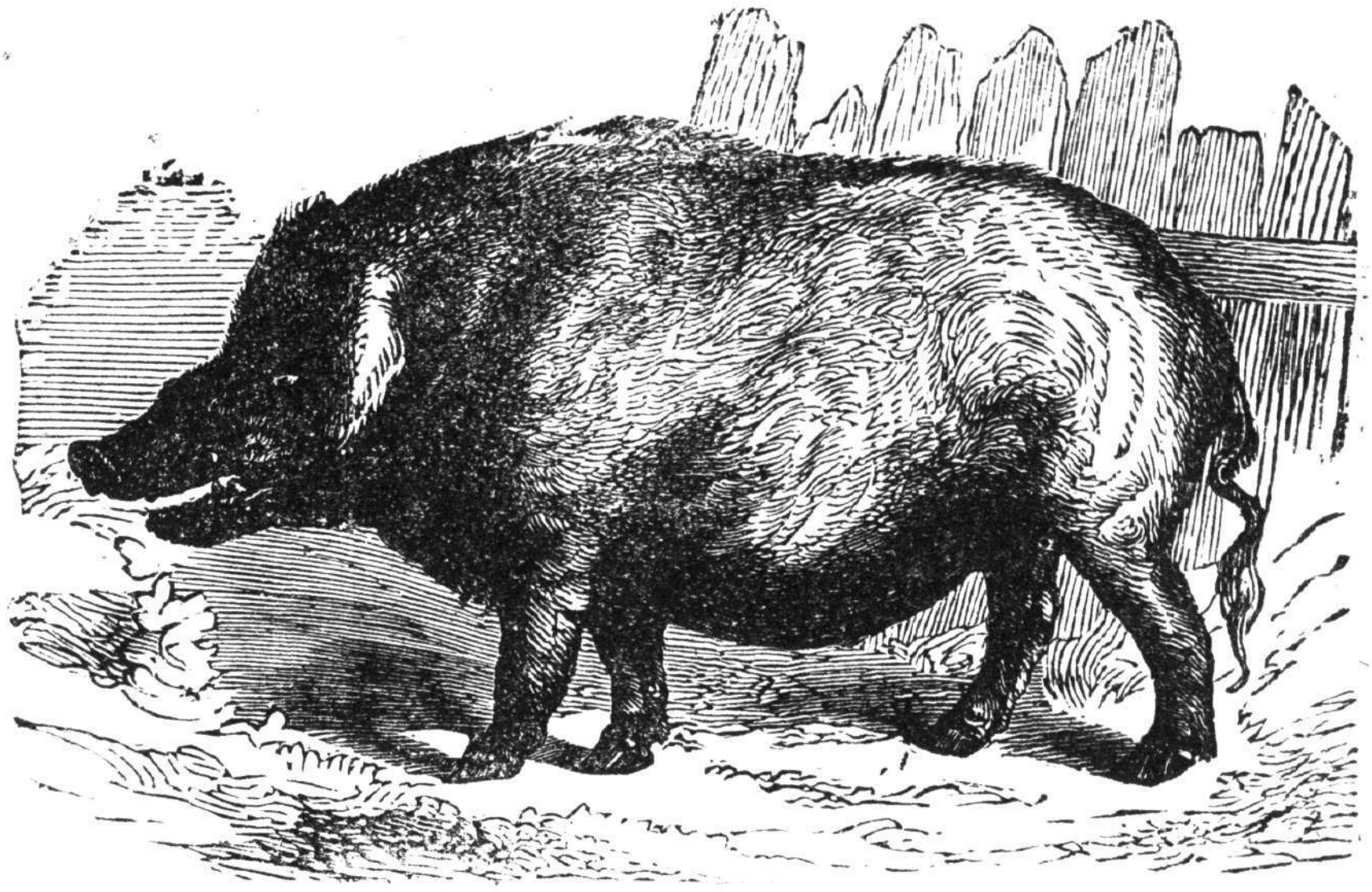
Prendete un quarto d'agnello; copritelo di fettoline di lardo, dal manco della spalla all'estremità del petto; passate una grossa asticciuola fra le costole e la spalla e legate le due estremità allo spiedo; copritelo di carta impregnata di burro e lasciatelo cuocere a fuoco moderato; mezz'ora prima di ritirarlo dal fuoco levate la carta affine di fargli prendere colore, glassatelo e adagiatelo sul piatto. Tagliatelo in bell'ordine e servitelo con salsa a parte.

772. Quarto d'agnello all'inglese

(Quartier d'agneau a l'anglaise).

Approntato che abbiate il quarto d'agnello, fatelo cuocere in acqua bollente come si disse per la coscia di montone (N. 741) e servitelo similmente.

VOLETE UN OTTIMO BRODO ?
USATE I DADI
PER MINESTRA LIEBIG



CAPITOLO XII.

DEL MAIALE.

Dopo il bue, il maiale è senza dubbio, fra i quadrupedi domestici, il più utile per la cucina (1).

Ippocrate riguardava la carne di maiale come la più nutriente, ma in pari tempo raccomandava che l'animale non fosse nè grasso, nè magro, nè giovane, nè vecchio, ben nutrito e convenientemente dissanguato. La migliore è quella d'un porco di sette od otto mesi,

---

(1) È antichissimo il suo uso presso tutti i popoli d'Europa, eccettuati gli ebrei ed i mussulmani, i quali per divieto delle loro leggi, a cui sono religiosamente ligi, ancora oggidì si astengono dalla carne di maiale. Presso i vetusti romani costituiva la maggior parte dell'ordinario nutrimento del popolo, e l'apprestamento culinare fu in tanti e sì dispendiosi modi variato e perfezionato, che i governanti si credettero in dovere di porre un riparo a questo gastronomico abuso con speciali ordinanze, le quali vietano l'uso nei banchetti di certe parti del maiale, quali le mammelle, le ghiandole e simili; ma nessuna legge pervenne a frenare e reprimere la ghiottoneria brutale del popolo romano nei tempi dell'Impero. Per produrre lo stato morboso del fegato, come già accennammo nel nostro cenno storico, solevano nutrire i maiali con fichi secchi e li uccidevano quindi dopo di averli saturati di vino melato; e talora per dare alla carne più squisito sapore, usavano farli perire in mezzo a crudeli torture! Un porco intero era talvolta arrostito, rimpinzato di animaletti d'ogni specie e particolarmente di beccafichi, ortolani, ed altri augelletti, inaffiato de' più preziosi vini, ed a questa dispendiosa vivanda davano il nome di *porcus troianus*.

I moderni senza mostrarsi eccessivamente ghiotti di questa carne, non ne fanno perciò meno una amplissima consumazione tanto in istato semplice che sotto forma di varie preparazioni. Oltre alla carne e al grasso che in gran copia se ne estrae, si approfitta delle setole per farne spazzole e pennelli, e la loro pelle potrebbe anche essere conciata ad entrare nella composizione di molti arnesi se non si amasse meglio di lasciarla col lardo, nella quale condizione porta il nome di cotenna.

I medici inglesi e tedeschi vennero co' loro studi a mettere in sospetto la salubrità di queste carni in seguito di quel parassita chiamato *trichina spiralis;* ma fortunatamente da noi l'infesto parassita non trovò terreno acconcio. Sarà per altro prudente cosa l'astenersi dalle carni salate o affumicate che provengono dall'estero, giacchè è comprovato che nè la salatura, nè l'affumicazione bastano a spegnere e rendere innocue le trichine. In quanto alle carni di fresco macellate è noto come fra noi non si apprestano per cibo se non assoggettate ad un certo grado di cottura, sia

ma quanto al grasso e al lardo si dovrà preferire quello almeno di quindici mesi. Bisogna respingere assolutamente il maiale lebbroso, il che si riconosce facilmente da un'innumerevole quantità di piccole glandole rosee biancastre.

Sebbene taluni appoggiandosi al fatto che la carne di maiale costituisce il principale alimento de' cinesi, non che degli abitanti delle più calde isole dell'Arcipelago indiano, vorrebbero dedurne convenire essa anche agli stomachi deboli, è certo che, come dicemmo a pag. 28, offre un cibo per sè stesso alquanto pesante.

La carne di porcelletto da latte è vischiosa ed altera facilmente le facoltà digestive; esso non è buono che arrostito e deve essere mangiato caldissimo. La testa è tenuta in qualche pregio, ma la pancia è senza dubbio la parte più delicata. Colla carne di maiale si ammanniscono tutte le svariate vivande indicate pel vitello. Siccome però il primo è più gustoso, ma meno sostanzioso del se-

---

bollite, sia arrostite. Il mangiare la carne cruda appena macellata, come si usa in Germania, è quasi ignoto fra noi, e spiega la facile propagazione delle *trichine* in quel paese, che diede sviluppo ad una malattia denominata *trichiniasi,* la quale in diverse località, assunse ad intervalli, carattere micidialissimo. Ma anche fatta astrazione da ciò, si sa essere costume proprio degli inglesi e dei tedeschi di servire le carni poco cotte e sanguinolenti; e siccome le trichine resistono ad un calore di 60 centigradi, è probabile che in tal condizione di arrostimento o di bollitura le carni stesse nel loro centro non abbian raggiunto quella elevata temperatura, 70 od 80 centigradi, che le uccide ed annienta. Fu osservato dagli scrittori tedeschi che le carni salate od affumicate, quali sono i prosciutti e i salami ponno riescire nocivi quando l'operazione è troppo breve, cioè di uno o due giorni. Quanto tempo s'impieghi da noi per apprestare quelli ottimi prosciutti di cui va celebrata l'Italia superiore e centrale, è noto ad ognuno, e parrebbe doversi ad esso eziandio la lunga conservazione dei salumi di varie specie che si mangiano crudi.

Grasso di maiale (Saindoux).

Prendete la quantità sufficiente di grasso di maiale (sugna) ben fresca; levata la pelle e tagliata minutamente diguazzatela alcune ore nell'acqua fredda; indi scolatela e riposta in una marmitta con un po' d'acqua, fatela bollire rimestandola di tanto in tanto finchè abbia assorbito tutta l'umidità, vale a dire che si presenti limpida e non lasci più sfuggire fumo di sorta. Passate allo staccio la parte liquida e fate ancora bollire i rimasugli in una casseruola con un po' d'acqua per circa un'ora, indi spremeteli con una salvietta per estrarre tutto il grasso senza però mischiarlo coll'altro che è naturalmente più puro. — Lo si conserva in vesciche od in vasi di terra.

Maniera di fare il giambone.

Secondo la quantità di giambone apparecchiate una marmitta più o meno considerevole; mettete in una navicella di terra ogni sorta d'erbe odorifere, quali salvia, basilico, timo, lauro, grani di zenzevero, sale in sufficiente quantità e un po' di salnitro; aggiungete a questi ingredienti del fondaccio di vino, il miglior possibile ed altrettanta acqua; dopo alcuni giorni passate l'infusione allo staccio; spremete le erbe, gettatevi sopra un po' d'acqua, affine di sciogliere interamente il sale; spremete le erbe una seconda volta e collocate sia il giambone o la spalla entro un adatto recipiente; versatevi sopra l'infusione, e dopo tre settimane od un mese ritirateli, scolateli e affumicateli; lorchè saranno interamente asciutti e affumicati li conserverete strofinandoli con metà vino e metà aceto; lasciateli asciugare affinchè le mosche non li tocchino, e servite al bisogno.

Per conservare i prosciutti in perfetto stato, si debbono tenere appesi in luogo asciutto e senza luce e preferibilmente avvolti in un sacco di tela forte e ben fitta.

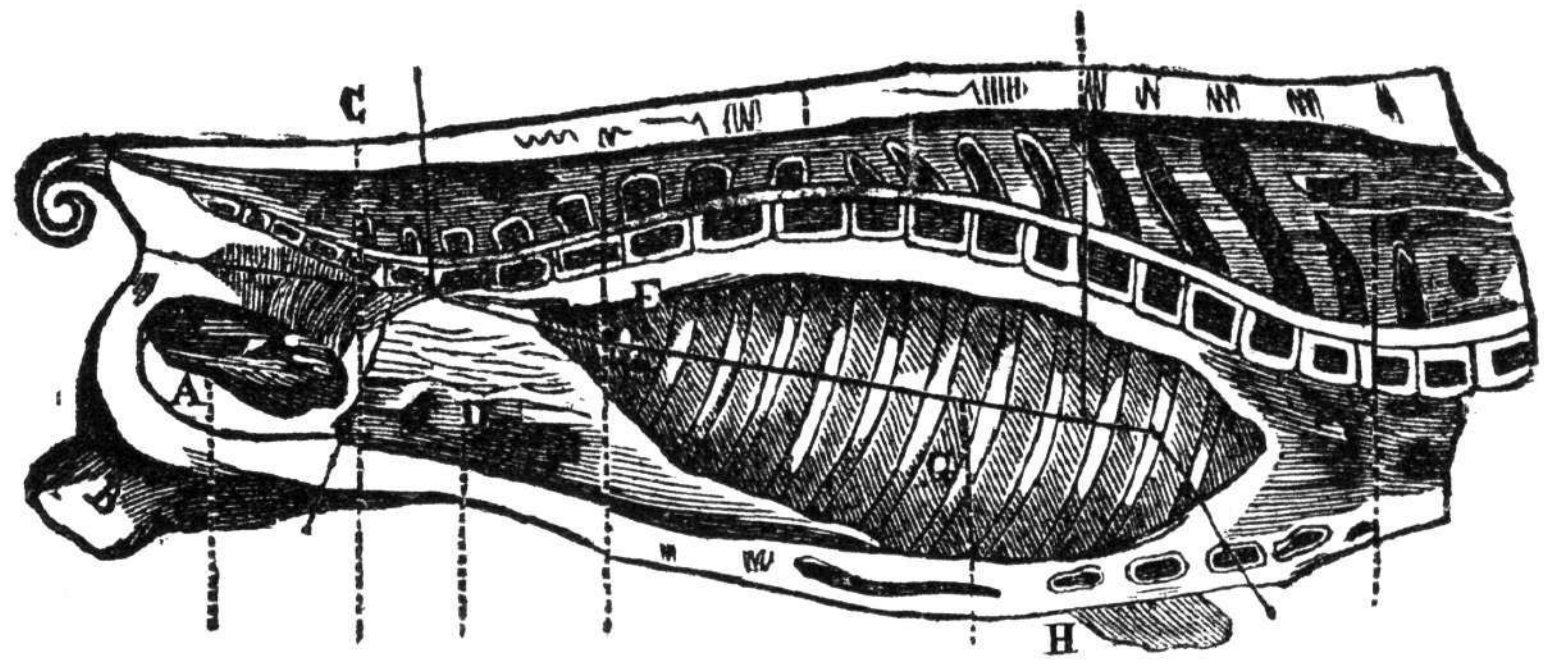
Maniera d'apparecchiare il lardo.

Levate il lardo del maiale lasciandovi la minor quantità possibile di carne; distendetelo su di una tavola in luogo fresco e quando lo avrete cosparso interamente di sale, porrete le mezzine (osisa le due parti del lardo che sarà diviso in mezzo della schiena per il lungo) una sopra l'altra, lardo contro lardo, colla cotenna cioè dalla parte esterna; indi porrete un'asse sopra il lardo, tenendola compressa con qualche peso. Circa quindici giorni dopo levatele dalla compressione, e praticatevi un buco all'estremità d'ogni mezzina onde farvi passare una cordicella, colla quale le appenderete in luogo asciutto e fresco.

condo, a motivo specialmente dell'abbondanza di grasso, così è di necessità sia cucinato con qualche correttivo, cioè con buoni fondi di manzo, di vitello o di pollame.

Le cervella e le animelle del maiale non godono alcun pregio; lo stesso dicasi del fegato, sebbene tanto le une come le altre si possano apparecchiare come si disse per il vitello.

DISSEZIONE INTERNA DEL MAIALE.



A) Giambone.
B) Giambonetto.
C) Culatino.
D) Sugna o striscia di lardo.
E) Filetto.
F) Lombata.
G) Petto.
H) Spalla o piccolo prosciutto.
I) Collo.

773. Testa di maiale farcita *(Hure de cochon farcie).*

Tagliate la testa d'un maiale sin presso le spalle; fiammeggiatela in modo che non vi resti alcuna setola, pulite l'interno delle orecchie introducendovi un ferro quasi rovente, indi diguazzatela, pulitela interamente e disossatela ponendo cura di non intaccare la carne, principalmente la cotenna al disopra del muso; privatela degli occhi, e colla carne che leverete dalle parti carnose fodererete l'interno della testa, ove difettasse, affine di renderla d'eguale spessore; immergetela in un recipiente di terra contenente acqua fredda salata; aggiungetevi una manata di zenzevero, quattro foglie di lauro, qualche chiovo di garofano, uno spicchio d'aglio pesto, un pizzico di salnitro in polvere, timo, basilico e salvia; copritela con un pannolino e col suo coperchio e lasciatela marinare otto o dieci giorni. Quando volete servirla scolatela ed apparecchiate una farcia nel seguente modo: Tritate un chilogrammo circa di coscia di maiale privo della pelle e de' nervi e metà quantità di lardo fresco, che pesterete nel mortaio incorporandovi mano mano cinque tuorli d'uova, un po' di noce moscada, pepe e sale.

Accomodate di nuovo la carne nell'interno della testa che guernirete di lardelli di lardo ben marinati, intonacate di farcia dello spessore d'un dito, e mettetevi la lingua che avrete scottata e pulita; disponete ancora in bell'ordine de' lardelli alternati di pistacchi e di tartufi tagliati a filetti. Stratificate con altra farcia, e così di seguito fino a che la testa sia interamente riempita; procurate di darle la primitiva forma, cucitela collo spago ed inviluppatela in un pannolino per poi farla cuocere in un recipiente con minuzie di carne di vitello, cipolle, carote, tre foglie di lauro, un mazzetto di prezzemolo, qualche chiovo di garofano e due litri di vino bianco; bagnate con brodo a sufficienza fino a coprirla, ponetevi sopra due fogli di carta unta di burro; coprite il recipiente col suo coperchio, su cui metterete della bragia. La cottura non sarà raggiunta in via ordinaria che dopo quattro o cinque ore, ma ciò dipende dalla grossezza della testa e dall'età del maiale. Per assicurarvi se è cotta pungetela col lardatoio, e se penetra facilmente ritiratela dal fuoco lasciandola però intiepidire nella cozione; quando è fredda disimballatela, levate il grasso che vi si fosse rappreso; tagliatela, collocatela su una salvietta ripiegata, e servite con salsa senape a parte.

774. Testa di maiale in intingolo
(Hure de cochon en ragoût).

Approntate, diguazzate e pulite una testa di maiale che dividerete in due e porrete in sale, giusta il modo indicato per le lingue di manzo, eccetto che non impiegherete il salnitro a meno che la voleste rossa dopo quindici o venti giorni. Nel giorno destinato al servizio ritiratela e fatela cuocere come la lingua di manzo; dopo di che la disosserete interamente e taglierete a quadratelli od a rettangoli, lasciando in disparte la parte troppo grassa. Servite con una *purée* di spinacci, di cipolle o di lenti, oppure con ceci interi conditi con spagnuola ridotta, *sauer-kraut,* fagiuoletti verdi o fagiuoli alla *maître d'hôtei.* Quanto alle salse, preferite quella piccante, *remolade* o di pomidoro, cui unirete al momento di servire, un po' di zucchero, sugo di limone e un cucchiaio di salsa senape.

775. Orecchie di maiale alla veneziana
(Oreilles de cochon à la vênitienne).

Prendete quattro orecchie di maiale, fiammeggiatele e pulitele internamente, introducendovi un ferro quasi rosso; raschiatele e diguazzatele replicatamente; fatele dapprima imbianchire e poi cuocere in buon sugo ritirandole solo quando siano fredde; ta-

gliatele a filetti eguali; dividete per metà sei cipolle, alle quali leverete le due estremità e il piccolo garzuolo interno; tagliatele a filetti o a mezzo cerchio e riponetele in una casseruola con un pezzo di burro, e fatele cuocere conservandole molto bianche; bagnatele con un bicchiere di spagnuola e un po' di sugo di manzo o di biondo di vitello; lasciate sobbollire le cipolle, e al momento di servire digrassate la salsa e gettatevi entro i filetti d'orecchie, aggiungete sale se occorre, un po' di salsa senape, una goccia di aceto, prezzemolo trito, e servite.

776. Orecchie di maiale alla purée
(Oreilles de cochon à la purée).

Apparecchiate quattro orecchie di maiale nel modo suindicato e fatele cuocere in ristretto, aggiungendovi poi brodo a sufficienza, carote, cipolle, un mazzetto di prezzemolo, uno scalogno, timo, lauro e basilico. Quando sono cotte scolatele, adagiatele sul piatto e servitele con una *purée* di piselli, di lenti o con altra *purée*.

777. Arnioni di maiale al vino madera
(Rognons de cochon au vin Madère).

Gli arnioni di maiale si preparano e si servono come quelli di manzo.

778. Arnioni di maiale alla gratella
(Rognons de cochon à la grille).

La cottura alla graticola è quella che meglio si conviene agli arnioni di maiale.

Tagliate in due gli arnioni per il lungo, togliete la grassa, e metteteli in un pannolino; batteteli leggiermente, indi collocateli su un piatto e marinateli come le costolette di maiale. Dieci minuti prima di servire disponeteli sulla graticola a fuoco ardente, voltateli ed appena non danno più sangue ritirateli e serviteli con funghi o tartufi bianchi.

779. Code di maiale alla purée
(Queues de cochon à la purée).

Le code di maiale alla *purée* si cucinano come le orecchie.

780. Peducci di maiale alla S. Menehould
(Pieds de cochon à la S. Menehould).

Preparate quattro peducci di maiale, fiammeggiateli, raschiateli e diguazzateli in acqua bollente; spaccateli in due e ravvicinate i pezzi l'uno contro l'altro; assicurateli con spago e fateli cuocere in buon sugo od anche nel brodo. Cotti che siano scolateli e disossateli; lasciateli raffreddare, e dividete i pezzi che immergerete nel burro fuso, impanerete e porrete sulla gratella alcuni minuti e servite con salsa *remolade.*

781. Peducci di maiale ai tartufi
(Pieds de cochon aux truffes).

Approntate e fate cuocere similmente quattro peducci di maiale; levate le ossa e rimpiazzatele con un salpicone di tartufi, di polpa di pollo e di farcia, ravvolgeteli nella reticella di maiale, dandogli la loro forma naturale, passateli al pane, friggeteli lentamente alla gratella e servite con salsa di pomidoro, capperi o genovese.

782. Sauté di maiale al vino Marsala
(Sauté de cochon au vin Marsale).

Private della grassa un pezzo di lombata che taglierete in isbiego a fette sottili; battetele un pocolino, infarinatele e fatele friggere con burro a fuoco ardente, rivoltatele e bagnatele con vino Marsala, poco consumato e buon sugo, non che un cucchiaio d'erbe fine. Non lasciate bollire oltre sei o sette minuti; disponete in corona sul piatto le fette di maiale, unendovi un po' di burro fresco, il sugo di un limone e qualche cucchiaio di salsa spagnuola. A questo *entrée* potrete unire funghi già preparati e tartufi bianchi o neri.

783. Costolette di maiale al vino Marsala
(Côtelettes de cochon au vin Marsale).

Approntate le costolette come di pratica, marinatele con olio, limone, sale, pepe, erbe fine e noce moscada, e fate cuocere nel modo suindicato. Servite con salsa a parte

784. Costolette di maiale alla gratella
(Côtelettes de cochon à la grille).

Marinate le costolette come sopra, lasciandole in infusione alcune ore; pochi minuti prima di servire mettetele sulla gratella a fuoco ardente, ed appena non danno più sangue disponetele sul piatto e servite colla sua marinatura a cui avrete aggiunto un qualche cucchiaio di spagnuola, un pezzo di burro d'acciughe ed un poco di sugo condensato, il tutto riscaldato, ma non bollito.

785. Altre alla marescialla *(Autres à la maréchale).*

Disponete le costolette come sopra, asciugatele, immergetele nel burro tiepido, impanatele e fatele cuocere sulla gratella che avrete untata di lardo. Adagiatele in corona sul piatto e guernite il centro con piselli cotti all'inglese, funghi, tartufi, fagiuoletti in salsa olandese. Questo *entrèe* può essere guernito con olive, funghi e tartufi, e servito anche con salsa tartara fredda sotto alle costolette.

786. Altre alla milanese *(Autres à la milanaise).*

Procedete come sopra, eccetto che dopo marinate ed asciugate le passerete all'uovo e al pane, friggendole poi in padella con burro depurato e servendole con funghi, spinacci, fagiuoletti e salsa pomidoro.

787. Altre alla romana *(Autres à la romaine).*

Ammanite le costolette nell'egual modo e servitele con una salsa agro-dolce, guernendo il centro del piatto con rotelle di cipolle fritte e foglie di salvia. In Romagna si costuma friggere le costolette collo strutto dopo averle infarinate e passate all'uovo, e si servono con salsa agro-dolce mista con un po' di salsa pomidoro.

788. Altre farcite *(Autres farcies).*

Non avete che a consultare quanto si disse per le costolette di vitello (N. 611) ed attenervisi precisamente.

789. Costolette di maiale alla giardiniera
(Côtelettes de cochon à la jardinière).

Tagliate a foggia di lardelletti delle carote, rape e fagiuoletti verdi (cornetti), indi approntate le costolette che insteccherete su

tre righe, la prima con rape, l'altra con fagiuoletti e la terza con carote. Adagiatele in una tortiera coprendole di sottili fette di giambone e lardo; unitevi un mazzettino guernito, un bicchiere di Marsala e due tazze di consumato. Coprite con un foglio di carta unto e fate bollire lentamente. Badate che il maiale non vuol essere molto cotto, ritirate le costolette, passate la cozione allo staccio, digrassate e fate ridurre a consistenza; glassate le costolette che potrete servire tanto sopra un *flan* di piselli, quanto disposte in corona su un piatto guernito al centro con piselli, punte d'asparagi e salsa spagnuola lavorata, mista con buon sugo condensato.

790. Altre alla purée di sedano
(Autres à la purée di céleri).

Approntate dodici costolette di maiale stiacciandole un pocolino e arrotondandole alquanto. Salatele ed immergetele nel burro fuso e fatele cuocere a fuoco moderato sulla gratella. Quando sono cotte glassatele e disponetele sul piatto d'*entrée,* in mezzo al quale avrete posto una piramide di *purée* di sedano. Servite a parte una salsiera di mezza spagnuola.

791. Altre alla lionese *(Autres à la lyonnaise).*

Approntate come sopra le costolette che farete rinvenire alquanto nel burro, indi asciugherete e lascierete raffreddare. Mettete nella stessa tegghia quattro cipolle imbianchite e tritate e passatele un istante al burro; aggiungete due cucchiai di prezzemolo trito, poco pepe e noce moscada, scolate il burro ed unitevi una tazza di salsa alemanna ristretta; mascherate le costolette d'ambo le parti con questo preparato, e quando sono fredde impanatele come di pratica, aggiungendo alle uova un po' di burro fuso; dodici minuti prima di servire, collocate le costolette su un foglio di carta unto di burro e steso sulla graticola; fate prendere colore a fuoco moderatissimo per poi disporle in corona sul piatto d'*entrée,* guernendo il centro con marroni glassati in buon consumato. Servite a parte una mezza spagnuola ultimata con un nonnulla di pepe di Caienna.

792. Fegato in stufato *(Foie braisé).*

Prendete un bel fegato di maiale; picchiettatelo interamente con lardelli di lardo marinato e fatelo cuocere come si disse pel

fricandeau di vitello, per il che occorrerà non più di un'ora. Indi digrassate e fate ridurre la cozione, a cui aggiungerete della salsa spagnuola ristretta. Cospargete con questa salsa il fegato e servitelo con una guernizione di patate glassate, sedano tedesco abragiato e glassato od anche una miscela di legumi uniti ad una buona besciamella, oppure con salsa piccante e crostoni fritti.

793. Cromeschini di maiale *(Cromesguis de porc).*

Prendete egual dose di fegato e di lardo fino; tritate ed amalgamatevi assieme sale, pepe, noce moscada, cannella fina, un poco di formaggio e qualche tuorlo d'uovo. Tagliate a pezzi quadrati larghi otto centimetri della reticella di maiale e mettete su ciascun pezzo un cucchiaio di composto che ravvolgerete nella reticella conservando la forma quadrilunga; passateli al pane, all'uovo, e di nuovo al pane. Colla lama del coltello accomodateli regolarmente, friggeteli lentamente con burro depurato; asciugateli e serviteli con buon sugo.

794. Bodini di fegato di maiale *(Bodins de foie de porc).*

Pestate un pezzo di fegato con eguale quantità di lardo fino, aggiungendovi un po' di tartufi, erbe fine, sale, pepe, noce moscada, qualche tuorlo d'uova e poco vino Madera. Passate il tutto allo staccio, indi lavorate il composto che metterete in uno stampo guernito di sottili fette di lardo; fatelo cuocere al bagno-maria per la durata di un'ora circa, indi servite con salsa all'essenza di funghi o tartufi.

795. Pane caldo di maiale *(Pain chaud de porc).*

Procedete come venne indicato pel pane di vitello (N. 683) impiegando un terzo meno di zinna e maggior dose di giambone. Servitelo similmente.

796. Pane freddo di maiale *(Pain froid de porc).*

Attenetevi all'istruzione offerta al N. 684, impiegando un terzo meno di lardo, avvertendo però che questi pani voglion essere fatti con polpa di lombata o di noce, esclusa ogni parte grassa. Servitelo come quello di vitello.

Del resto la perizia del cuoco saprà presentare questi *entrée*

con buon gusto ponendoli sopra zoccoli decorati, ornandoli con asticciuole oppure guernendoli con tartufi farciti, con salpicone freddo e crostoni di gelatina alla *ravigote*.

797. Polpettine di maiale panate e fritte
(Polpettes de porc panées et frites).

Tagliate a fette della lombata di maiale e apparecchiate una farcia di maiale simile a quella impiegata per le polpettine di vitello, unendovi un po' d'erbe fine, e foggiate le polpettine nel modo istesso. Sbattete delle uova con un po' di besciamella e burro fuso, indi passate al pane le polpettine, poi all'uovo e di nuovo al pane; friggetele nel burro depurato ma assai lentamente, affine di cuocere la farcia. — Servite con salsa napoletana.

798. Polpettine di maiale alla casalinga
(Polpettes de porc à la menagère).

Operate precisamente come al N. 624, avvertendo di bagnarle con buon consumato e ultimarle con salsa spagnuola ben ridotta.

799. Manicotti di maiale *(Manchons de porc).*

Disponete la lombata di maiale lardellandola come si disse al N. 687, e con una farcia di maiale approntate i manicotti ultimandoli istessamente, sia che li vogliate servire caldi o freddi. Badate ch'è indispensabile avere dell'eccellente consumato tanto per glassarli quanto per la salsa.

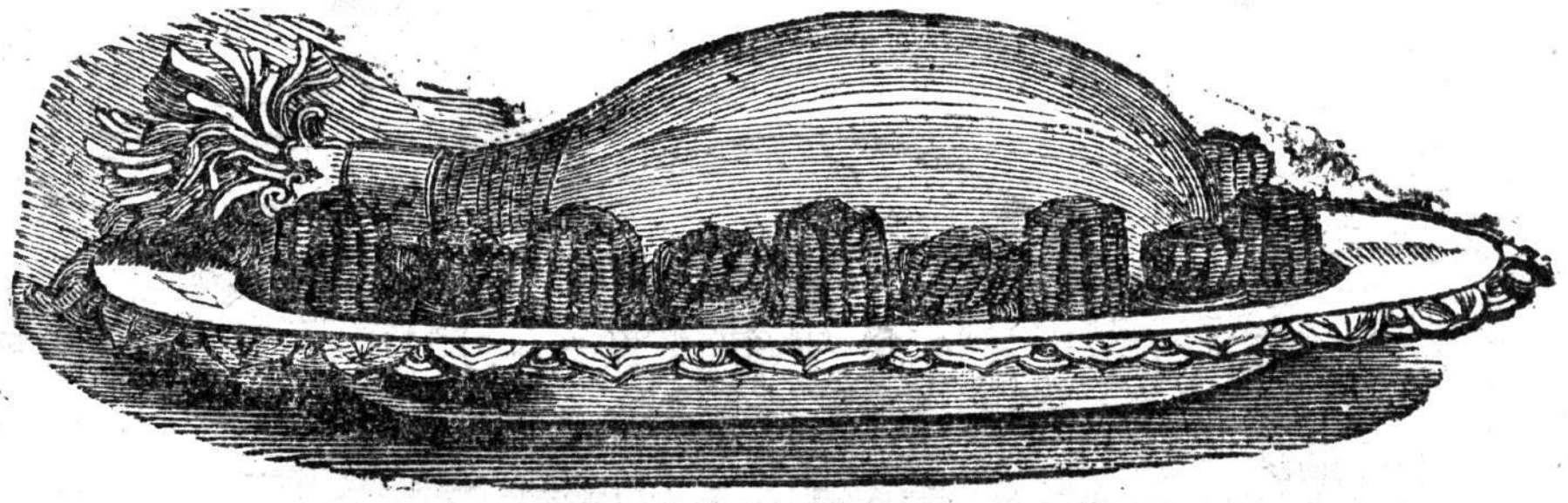
800. Fricandeau di maiale *(Fricandeau de porc).*

Prendete una noce (fesa) di maiale infrollita e che avrete sottoposto ad una buona marinatura; lardellate e fate cuocere come al N. 659, bagnando con consumato e vino Madera; ultimatelo similmente e servitelo a preferenza con *purée* di legumi od ortaggi ben glassati.

801. Giambone abragiato alla reale
(Jambon braisé à la royale).

Scegliete un prosciutto bello e di eccellente fragranza, di cui vi assicurerete odorando una piccola asticciuola che avrete confic-

cata al centro; mondate leggiermente la superficie e sopprimete il grasso che lo attornia e principalmente tutta la parte gialliccia. Ritirate l'osso della coscia senza però intaccare la carne; tagliate il garetto molto corto, raschiate lievemente la superficie della cotenna e fate dissalare il prosciutto in acqua fresca per circa ventiquattr'ore, asciugatelo e ravvoltolatelo in un pannolino e mettetelo in una navicella di conveniente grandezza, il cui fondo avrete coperto di fette di manzo e di vitello, i soliti legumi, un mazzetto



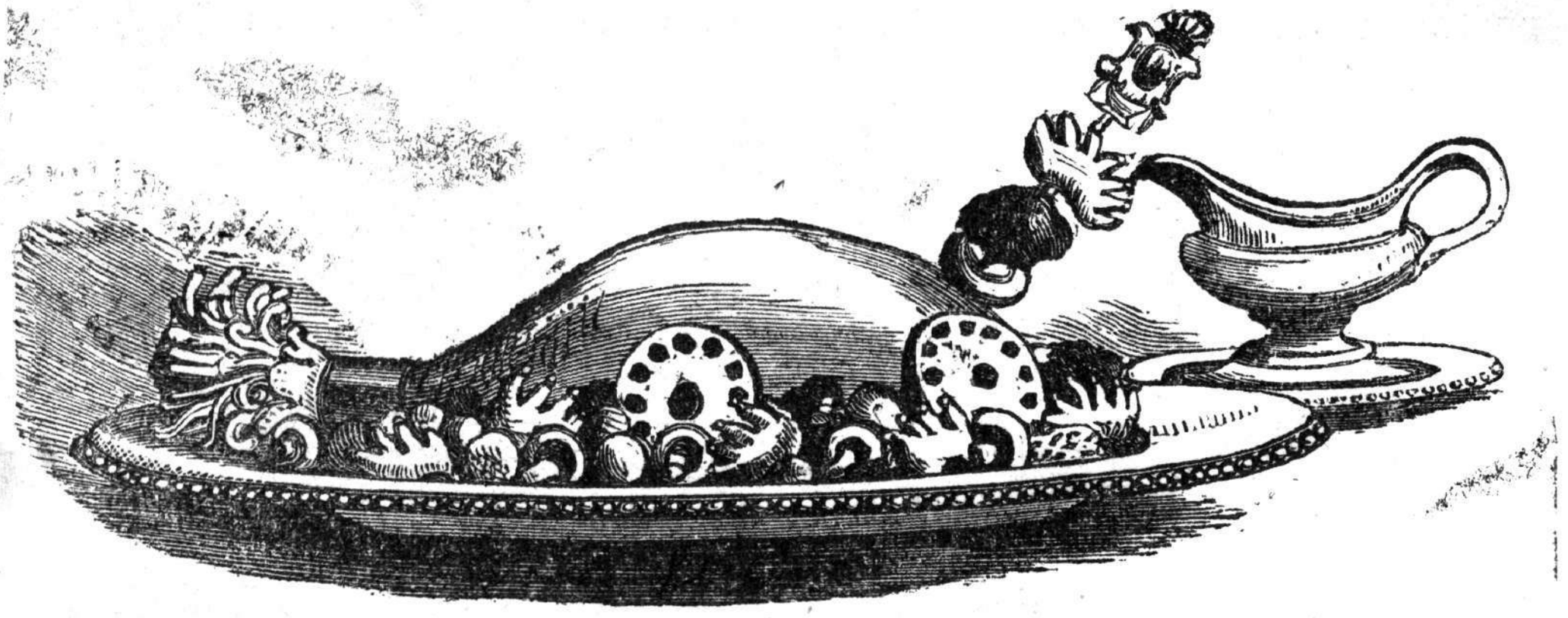
di prezzemolo, due chiovi di garofano, timo, basilico e due foglie di lauro; bagnate con acqua ed a metà cottura aggiungetevi una bottiglia di vino Madera; non chiudete la navicella, affinchè la cozione si ristringa; immergete nel giambone la punta del lardatoio, affine di assicurarvi della cottura; scolatelo, accomodatelo in ogni parte, glassatelo con una riduzione di vitello e adagiatelo su un piatto oblungo, ornando l'osso con un riccio di carta frastagliata. Collocatevi all'ingiro delle piccole crostatine, come veggonsi nel disegno, ricolme di *purée* di spinacci condita con salsa vellutata, burro fuso e servite.

802. Giambone alla russa *(Jambon à la russe).*

Approntate il giambone come sopra, facendolo rammollificare nel latte il giorno innanzi, e riempiendo il vacuo lasciato dall'osso della coscia con rafano grattugiato. Legatelo e mettetelo in una casseruola con erbe aromatiche, un po' di consumato e una bottiglia di vino Bordeaux; chiudete ermeticamente e fatelo cuocere al forno. Lasciatelo raffreddare nella cozione e presentatelo in tavola tagliato a fette sottilissime. Colla stessa cozione preparate una salsa con cui accompagnerete il prosciutto.

803. Giambone di Westfalia alla Godard
(Jambon de Westphalie à la Godard).

Approntate e fate cuocere questo giambone come quello alla



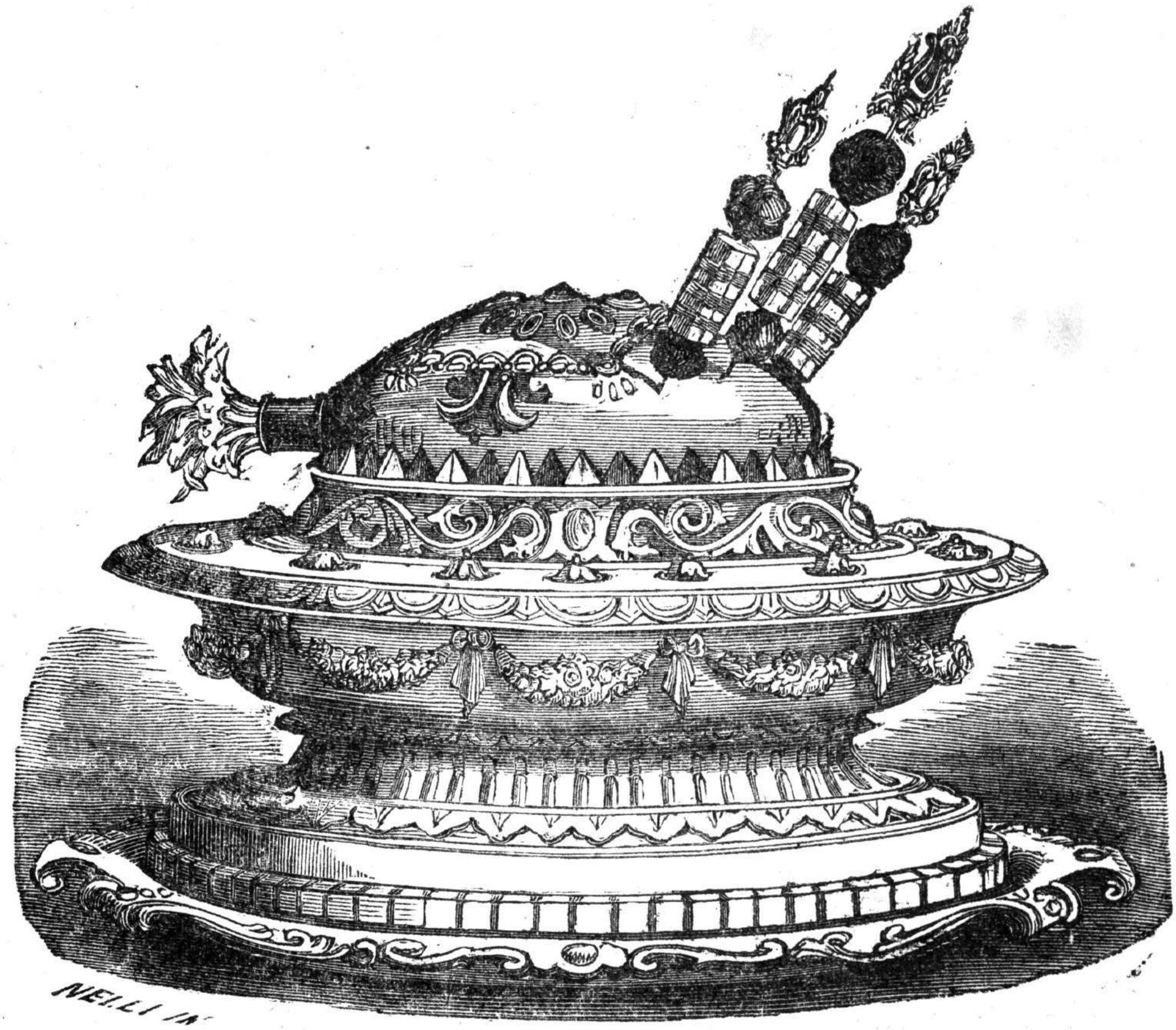
reale (N. 801). Procurate di dargli il miglior aspetto, glassatelo replicatamente e guernitelo con un intingolo alla Godard (N. 375).

804. Giambone all'inglese *(Jambon à l'anglaise)*

Apparecchiate e pulite il giambone tagliando molto corto l'osso dello stinco, e lasciatelo diguazzare alcune ore in acqua fredda; mettetelo in un recipiente adatto, copritelo d'acqua fredda e quando bolle ritiratelo in posizione ch'abbia appena a grillettare; dopo un'ora levate il recipiente dal fuoco e quando il giambone è freddo scolatelo, togliete tutta la cotenna e ravvolgetelo in un involucro di pasta piuttosto consistente fatta con acqua e farina. Badate che non rimanga alcun pertugio, coprite il tutto con carta unta di burro, collocate il giambone e fatelo cuocere a fuoco moderatissimo cospargendolo di tanto in tanto con digrassature; dopo circa tre ore ritirate la carta e praticate un'apertura circolare, nella quale introdurrete a poco a poco una mezza bottiglia di Madera; chiudete di nuovo l'apertura con un pezzo di pasta assicurandola con una lista di carta, e continuate la cottura ancora per mezz'ora. Allora togliete il giambone dallo spiedo, collocatelo sul piatto di rilievo e servitelo senza tagliarlo, accompagnandolo con una salsiera di salsa al vino Madera ed un piatto di legumi, quali fagiuoletti, piselli, carote e cavolifiori cotti in acqua salata.

805. Giambone alla gelatina *(Jambon à la gelée).*

Scegliete un grosso giambone che acconcierete e farete cuocere come al N. 801. Quando è freddo, ritiratelo dalla cozione, levate la cotenna e procurate di dargli bella forma ripulendolo in ogni parte; applicate all'osso un riccio di carta, collocate il giambone su un piatto elegante e decorate la parte superiore con gelatina



a colori nel senso del disegno che presentiamo, oppure foggiate de' fiori, cifre, ecc., a piacimento; da ultimo disponetevi all'ingiro una guernizione di crostoni di gelatina chiaro-oscuri ed ornatelo con tre asticciuole all'*aspic*.

Per *buffet* da festa da ballo potrete decorarlo similmente collocandolo però sopra zoccolo di grasso, donde ne risulterà una maggiore eleganza.

806. Zampino di Modena *(Zampino de Modène).*

Lavate uno zampino di Modena in acqua tiepida, indi mettetelo in una casseruola con alcuni legumi in fette ed acqua fredda

sufficiente a coprirlo, esponetelo a fuoco ardente, ma appena l'ebollizione è sviluppata ritirate la casseruola sull'angolo del fornello per mantenere il liquido ad uno stesso grado di calore, ma senza ebollizione visibile. Quando è cotto, scolatelo, tagliatelo a fette e servitelo su un tovagliuolo damascato accompagnandolo con un piatto di *sauer-kraut*, oppure con una *purée* di lenti, di patate od anche spinacci.

807. Zampino di Modena alla gelatina
(Zampino de Modène à la gelée).

Fate cuocere uno zampino nel modo suindicato; lasciatelo raffreddare, indi tagliatelo a fette sottili e disponetelo come se fosse intero su uno strato di burro adatto alla forma dello zampino; modellate sulla parte estrema una testa in burro imitando quella del cinghiale od altro animale; mascherate lo zoccolo di burro con gelatina trita e attorniatelo di costoline di vitello al Bel Vedere (N. 613).

808. Coscia di maiale ai tartufi *(Cuisse de cochon truffé).*

Scegliete una bella coscia di maiale, e se ne avete il tempo marinatela, indi picchiettatela e fatela cuocere come quella di montone, ultimandola e servendola similmente.

809. Noce di maiale alla Delfina
(Noix de cochon à la Dauphine).

Approntate una bella noce (fesa) di maiale, infrollita a dovere lardellandola a righe alternate con lardelli di lardo fino, tartufi cotti e lingua rossa poco cotta. Mettete in una casseruola i soliti ingredienti abbondando principalmente nelle minuzie di vitello, e fatelo cuocere come il *fricandeau* N. 659, rimettendo solo di glassare la lardellatura quando sia tagliata e riunita sul piatto, il che farete leggiermente mediante un pennello. Guernite con tartufi, *quenelles* a creste bianche ed accompagnatelo con una salsa preparata come di pratica, colla riduzione della cozione mista con spagnuola, vino ed essenza di tartufi.

810. Lombata di maiale guernita alla giardiniera
(Longe de cochon garnie à la jardinière).

Apparecchiate una lombata di maiale come quella di montone; lardellatela e mettetela in una marinata cotta; il giorno seguente

ritiratela e ponetela in una casseruola con cipolle, sedano, lauro, timo, fette di giambone, minuzie di vitello magro, una tazza di consumato e mezzo litro di vino bianco; fate bollire a fuoco ardente, e quando la lombata ha preso una bella rosolatura bagnate con consumato, in modo però da non ricoprire la lardellatura. Quando è cotta esponetela un istante al forno per colorare il lardo; digrassate la cozione, fate restringere ed unitevi della salsa spagnuola lavorata; tagliate la lombata, disponendola poi sul piatto di rilievo. Guernitela di verdure variate e ben glassate e servite colla suddetta salsa a parte.

811. Lombata di maiale all'inglese
(Longe de cochon à l'anglaise).

Private del lardo superfluo una lombata di maiale; disossatela, rotolatela, legatela e collocatela sullo spiedo ravvolta semplicemente in un foglio di carta unto di burro; cuocetela a fuoco moderato per circa un'ora e mezza, bagnandola ad intervalli; mezz'ora prima di servire disimballatela e fatela leggiermente rosolare; toglietela dallo spiedo, disponetela sul piatto di rilievo nel modo solito con una guernizione di patate foggiate ad oliva, fritte nel burro e condite da ultimo con un po' di sugo. Servite a parte con una salsiera di salsa *ribes* o di *purée* di pomi giusta l'indicazione al N. 232.

812. Quarto di maiale alla Valenciennes
(Quartier de cochon à la Valenciennes).

Fate macerare nella salamoia per cinque o sei giorni un quarto di maiale fresco di buona qualità e sopratutto giovane e tenero; diguazzatelo nell'acqua per una giornata, ritirate soltanto l'osso del centro della coscia, legatelo e riponetelo in una navicella coperta de' soliti legumi tagliuzzati e d'erbe odorifere; bagnate con una bottiglia di Madera o Marsala e il rimanente con brodo; fate bollire a fuoco ardente; e quando sarà ridotto di circa un quarto ritirate la navicella su fuoco moderato, coprite il giambone con un grosso foglio di carta, ponetevi sopra il coperchio ed ultimate la cottura a fuoco lento, per il che occorreranno circa tre ore. Allora ritiratelo per acconciare la cotenna e arrotondare l'osso della gamba; passate e digrassate la cozione che ridurrete a sciroppo e porrete in una casseruola oblunga col quarto di maiale, e glassatelo, allo scoperto, sulla bocca del forno, umettandolo col pennello ad ogni minuto finchè sia d'un bel colore; ritiratelo per tagliarlo come di pratica, ornate lo stinco con un riccio di carta e attorniatelo

di riso ammannito con brodo di pollo e guernito di code di gamberi e tartufi torniti. — Servite a parte una mezza spagnuola al vino Madera. Si può parimenti apprestarlo con qualsiasi guernitura di legumi.

813. Porcelletto allo spiedo *(Cochon de lait à la broche).*

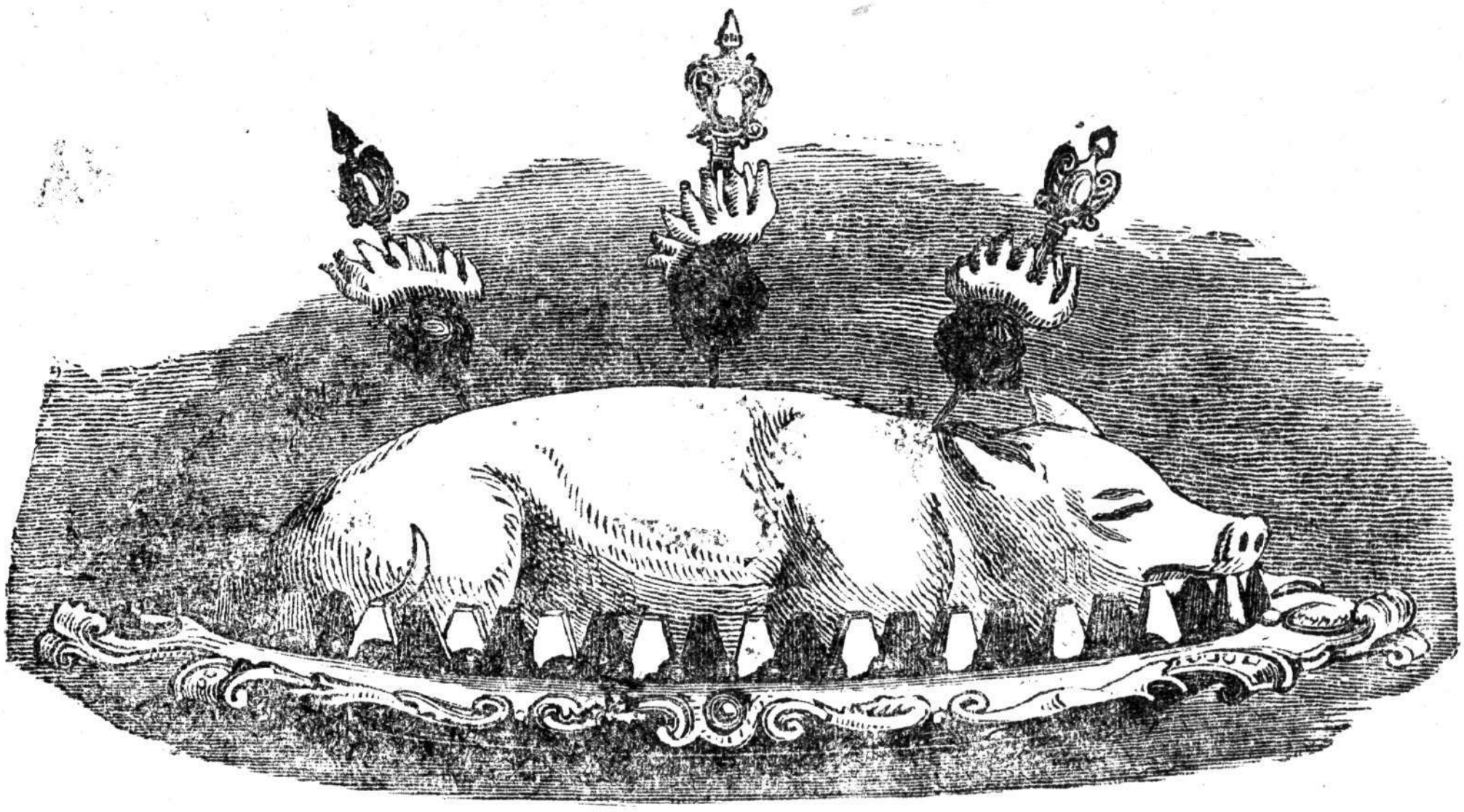
Il migliore e quasi l'unico modo di cucinare il porcelletto da latte, si è di farlo cuocere allo spiedo, cospargendolo di burro depurato, per renderlo leggiermente crocante. In generale si vendono belli e allestiti e si debbono scegliere corti e grassi. In caso contrario immergete l'animale in una caldaia d'acqua calda, tenendolo per la testa ed agitandolo pian piano, fino a che i peli incominciano a cadere. Allora lo si ritira e lo si distende su una tavola, strofinandolo a contrapelo con un grosso canovaccio. Quando è perfettamente pulito, lo si sventra, lo si diguazza in acqua fredda e gli si piegano le zampe, che vengono assicurate mediante una spranghetta, e gli si mette nell'interno un mazzolino di salvia ed altre erbe aromatiche; lasciatelo infrollire all'aria un'intera notte, a norma della stagione. Due ore prima di servirlo, ponetelo sullo spiedo, attraversandolo per il lungo; ad intervalli cospargetelo di burro come si disse, ed al momento di ritirarlo dallo spiedo, staccate colla punta del coltello la pelle del collo, mercè una lieve incisione, affinchè conservi quell'incrostato che costituisce il suo principal merito.

Servitelo con una salsa piccante o peperata a parte.

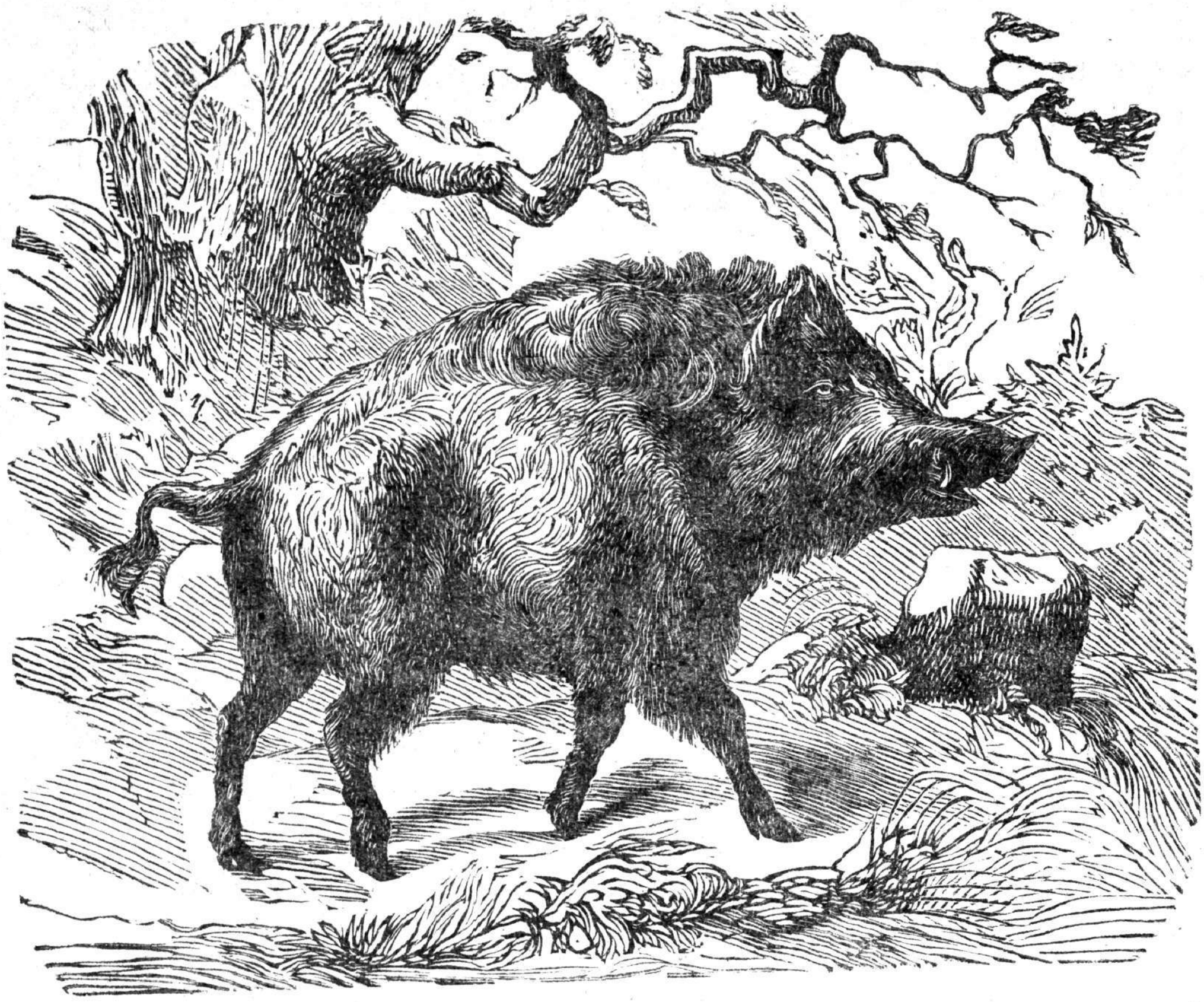
814. Porcelletto da latte in galantina
(Cochon de lait en galantine).

Pulite e diguazzate il porcelletto nel modo suindicato; asciugatelo, disossatelo, eccettuando soltanto i peducci, badate di non intaccare la pelle, stendetelo su una salvietta e intonacatelo internamente di farcia di pollo o di vitello alta due centimetri; seminatela di grossi lardelli di lardo ben marinati, alternati con filetti di tartufo, di pistacchi, di giambone cotto e della carne del porcelletto; coprite il tutto con altra farcia d'ugual spessore e continuate così fino a che la pelle sia ricolma, ma non troppo. Date tanto alla testa quanto al corpo dell'animale la sua forma, assicurandolo con una leggiera cucitura; assituate le zampe come per metterlo allo spiedo, strofinatelo di limone, copritelo di fette di lardo, ravvolgetelo in una salvietta che gli cucirete dattorno, indi mettete in una navicella le ossa e le minuzie del porcelletto, al-

cune fette di giambone crudo, un garetto di vitello tagliuzzato, due foglie di lauro, sale, carote, cipolle, scalogno ed un mazzetto di prezzemolo; collocatevi sopra il porcelletto bagnato con brodo e una bottiglia di vino bianco, e fatelo cuocere a fuoco lento per



circa tre ore; ritiratelo, e quando è freddo, disimballatelo e disponetelo sul piatto. Passate la cozione allo staccio di seta, e se occorre, aggiungetevi un po' di sugo, facendolo poi ridurre e chiarificandolo, come è detto al N. 290. Ornate il piatto con una decorazione di questa gelatina, sia nel modo indicato nel disegno od altrimenti, e servite.



CAPITOLO XIII.

DEL CINGHIALE.

Il cinghiale non è altro che il maiale domestico allo stato selvaggio; anzi il cinghiale comune o d'Europa è ravvisato generalmente siccome lo stipite di tutte le razze domestiche (1).

---

(1) Il cinghiale abita nelle foreste e sopporta assai bene il caldo e il freddo. Fuvvi un tempo in cui la caccia al cinghiale era considerata siccome la migliore e la più nobile, ed in vero v'ha qualche cosa di grande nel coraggio di questo possente e solitario animale, che non suole adoperare la sua forza se non che per la propria difesa. Egli non assale se non è turbato o perseguitato nella sua solitudine ed allorchè è inseguito dai cani si dà alla fuga, rivolgendosi di tratto in tratto contro di loro e respingendoli colle formidabili sue zanne. Ma quando è affaticato, tormentato ed obbligato a difendere la propria vita, si getta sui suoi persecutori con indicibile furore, e se è colpito da una lancia o da una palla, più non conosce ritegno, più non bada agli altri nemici, e solo accanitamente si sforza di raggiungere ed annientare colui che l'ha ferito. Perseguitato dai cani si getta con ferocia sui primi, sui più robusti, e con incredibile prontezza mutila e sbrana un gran numero dei medesimi; collo stesso furore attacca i cavalieri che lo inseguono ed abbatte in un solo istante cavallo e cacciatore.

Presso gli antichi greci e romani non si trova fatta menzione di caccia alquanto solenne che non vi figuri il cinghiale, e nel medio evo, nobili, principi e re si dilettavano spesso di dargli la caccia a rischio della vita.

Le selve di varie contrade d'Europa, quali la Russia, la Germania e la Spagna, contengono ancora de'cinghiali, al pari dei lupi loro eterni nemici, e nell'isola di Sardegna vi abbondano ancora in modo da accoppiarsi non di rado con maiali domestici a cui si concede di vagare liberamente nelle foreste.

La testa del cinghiale si cucina precisamente come quella di maiale; i quarti davanti e di dietro si servono come arrosto dopo che la carne sia stata assoggettata ad una forte marinatura; colle costolette e i filetti si ammanniscono eccellenti *entrées*. La testa è la parte più stimata. Il cinghiale non si presta però come il maiale per la confezione di sanguinacci, salsiccie, ecc. — Il cinghiale, che sia piuttosto giovane ed ucciso affaticato da lunga corsa, è migliore. È per altro importantissimo l'avvertire di togliergli i testicoli non appena è ucciso, altrimenti la carne acquista un sapore disgustosissimo.

Il cinghialetto da latte, che si apparecchia come il porcellino tanto in istufato che arrostito, è un cibo squisito, ma non a tutti egualmente gradito anche a motivo che la sua carne è molto indigesta.

815. Costolette di cinghiale alla sarda
(Côtelettes de sanglier à la sarde).

Tagliate e disponete le costolette di cinghiale come quelle di vitello, e mettetele per ventiquattro ore in una marinata cotta; mezz'ora prima di servire scolatele, asciugatele e mettetele in una tortiera con burro tiepido, e fatele saltare a fuoco ardente, ritirate il burro e bagnatele con salsa peperata (N. 255) ridotta coll'essenza estratta dalle minuzie delle costolette; ravvolgete le costolette nella salsa e servitele colla stessa salsa a parte. Si ponno anche cucinare omettendo la marinatura, ma è indispensabile servirle con salse forti; vi si addice benissimo la salsa napoletana con senape.

Le costolette del cinghialetto sono migliori.

816. Costolette di cinghiale all'inglese
(Côtelettes de sanglier à l'anglaise).

Dopo due o tre giorni di marinatura asciugate le costolette, passatele al burro e al pane e cuocetele per pochi minuti a fuoco ardente sulla gratella. Servite con salsa d'uva spina (N. 231) oppure con *purée* di patate, di marroni, di funghi ed anche con salse forti con tartufi, nonchè con burro d'acciughe e alla *maître d'hôtel*.

817. Costolette di cinghiale allà reale
(Côtelettes de sanglier à la royale).

Togliete da un cinghiale piuttosto grasso dodici costolette; battetele un pocolino e foggiatele regolarmente per poi picchiettarne quattro con tartufi neri cotti nel vino, quattro con lardo e

quattro con lingua scarlatta. Mettetele in una tortiera con una cozione simile a quella indicata per la lombata (N. 823); in meno di due ore, tenendole a fuoco moderato, saranno cotte. Ritirate le costolette, digrassate il fondo, fate restringere a condensazione unendovi della spagnuola lavorata. Attaccate al centro del piatto un crostone di pane fritto a foggia di vaso, che riempirete con un intingolo di piccoli funghi forniti, granelli di pollo e *quenelles* a forma di olive, condite colla stessa salsa. Guernite l'orlo del vaso con fette di tartufi e di lingua, le une sopra l'altre; disponete all'ingiro del piatto le costolette ben glassate, e servite con salsa a parte. In mezzo al vaso potrete impiantare un'asticciuola ornata d'un grosso tartufo, una grossa *quenelle* e una cresta fatta di lingua ben rossa.

G. N.

818. Costolette di cinghiale alla spagnuola
(Côtelettes de sanglier à l'espagnole).

Tagliate e disponete le costolette che desiderate servire, fatele saltare con burro, sale e pepe su fuoco ardente, e quando sono cotte d'ambo le parti disponetele in corona sul piatto; versate nella tegghia, assieme al sugo delle costolette, un bicchiere di vino bianco e due di salsa spagnuola; aggiungetevi un pizzico di prezzemolo tritato e imbianchito e poco finocchio similmente tritato; fate restringere la salsa a dovere e versatela sulle costolette.

819. Costolette fredde di cinghiale all'italiana
(Côtelettes froides de sanglier à l'italienne).

Fate cuocere le costolette come sopra, eccetto che invece di picchiettarne quattro con tartufi le decorerete di citriuoli verdi. Lasciatele divenire fredde nel sugo preparando intanto un'insalata di legumi cotti come di pratica e conditi con *purée* di acciughe, senape, olio, aceto, sale, pepe e qualche cucchiaio di salsa alemanna. Disponete su un piatto oblungo uno zoccolo di burro Mompellieri, su cui adagierete in tre ordini le costolette ben glassate; collocate alle due estremità del piatto una cestellina fatta di grasso bianco o burro che riempirete d'insalata e decorerete con gelatina trita. Guernite il piatto all'ingiro con crostoni di gelatina alternati con code di gamberi e olive molto verdi affinchè abbia a spiccare la varietà dei colori. Servite con salsa magnonnese, alquanto liquida, a parte. — Lo stesso piatto può ornarsi con asticciuole composte di creste bianche, gamberi rossi e girelli di carciofo molto verdi.

G. N.

820. Bodini neri di cinghiale *(Boudins noirs de sanglier).*

I bodini di cinghiale si preparano come quelli di maiale, ma è indispensabile che non appena il cinghiale è ucciso, i cacciatori si affrettino a cavargli il sangue, mescolandolo tosto assieme ad un po' d'aceto e di spremitura di limone. È questo un piatto adatto solo per colazione o per *hors-d'hœuvres.*

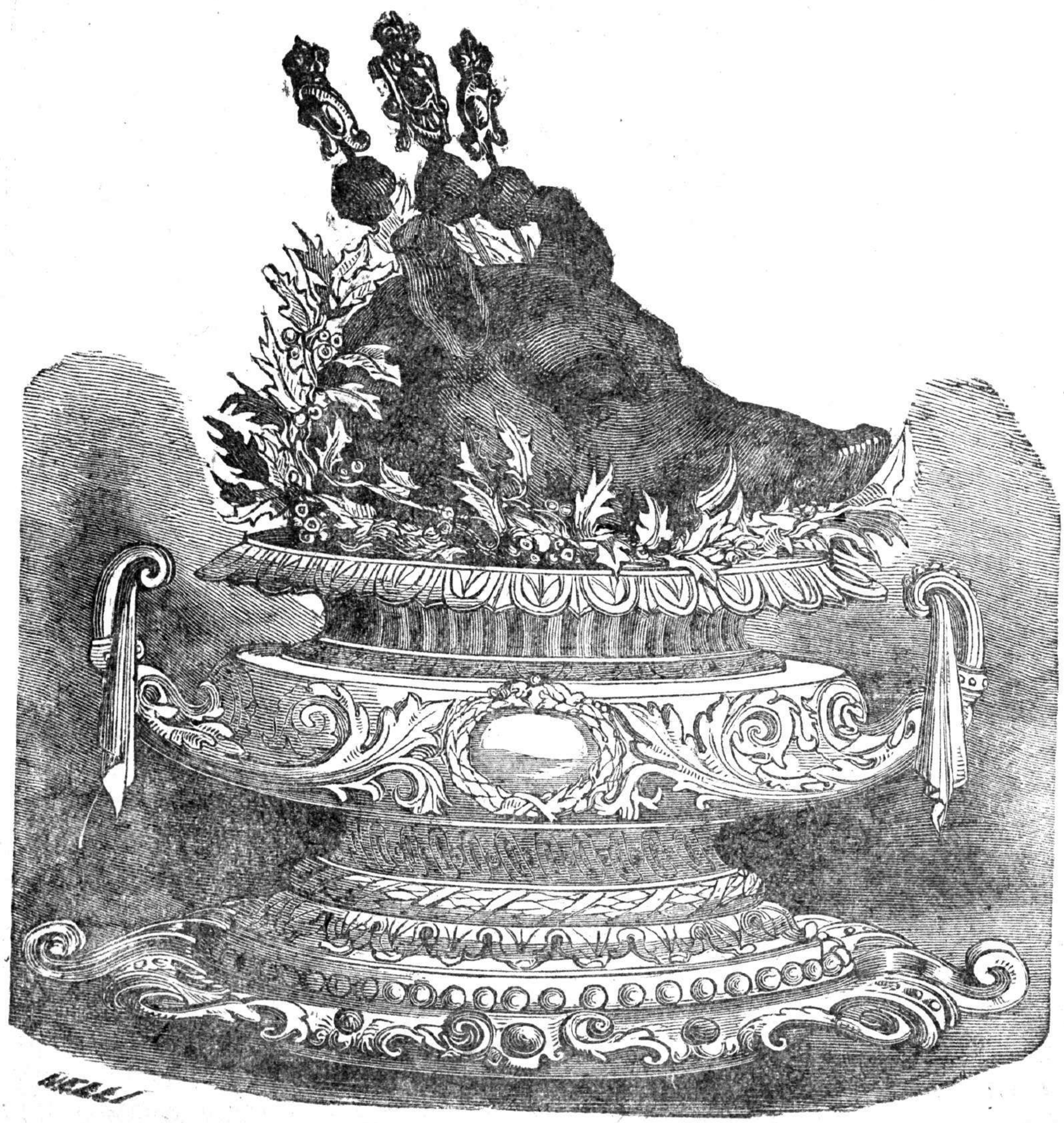
821. Testa di cinghiale *(Hure de sanglier).*

Se avrete l'opportunità di tagliare la testa del cinghiale, badate di tagliarla in prossimità alle spalle; pulitela dai peli come si disse per quella di maiale, e disossatela tagliando nella sua lunghezza il disotto del muso e badando di non intaccare la pelle quando il coltello passa sulla parte ossea della testa; ritirate le parti grasse e nervose dall'interno della testa, e soffregatela con sale in polvere misto con un quarto di salnitro cristallizzato. Coprite la carne con alcune foglie di lauro, timo, basilico, chiovi di garofano, due cipolle in fette e de' ramicelli di prezzemolo.

Due giorni dopo soffregate di nuovo la testa colla sua salamoia, lasciandola ancora in tale stato per altri cinque o sei giorni. Levate i suddetti ingredienti ed asciugatela con una salvietta; tagliate sullo spessore del collo delle sfaldelle di carne che riporterete sul grugno, affinchè la testa sia dappertutto eguaimente grossa.

Ultimata quest'operazione, intonacate la superficie di farcia così preparata; tritate 8 ettogrammi di coscia di maiale fresco con 6 di lardo grasso, indi pestate nel mortaio, mescolandovi assieme sale, noce moscada, quattro o cinque uova, erbe fine passate al burro, 3 ettogrammi di prosciutto magro tritato fino e alcuni tartufi, il tutto pestato e passato allo staccio; preparate pure, tagliate a lardelli grossi e ineguali, due lingue di manzo allo scarlatto, due zinne *(lettine)* cotte in consumato e un chilogrammo e mezzo di tartufi e 2 ettogrammi di pistacchi verdi, con cui farcirete interamente la testa; riunite le due estremità dando alla testa la primitiva forma; cucite mediante spago tanto la pelle quanto gli occhi, chiudete l'apertura del collo con un disco di cotenna e ricopritela interamente di fette di lardo; ravvoltatela in una salvietta che restringerete il più possibilmente legandola con nastro e badando che le orecchie si conservino al loro posto. Mettete in un grande recipiente le cotenne del lardo impiegato e posatevi sopra la testa, aggiungendovi due garetti di vitello, due mazzetti guerniti, sei carote, quattro cipolle insteccate con un chiovo di garofano, pepe, sale e zenzevero. Versatevi sopra due bottiglie di vino

bianco fino od anche rosso di Piemonte, un mezzo bicchiere di acquavite e tanto brodo od acqua che basti a coprire la testa. Fate sobbollire con fuoco sopra e fuoco sotto per cinque o sei ore; assicuratevi della cottura pungendola con un'asticciuola, la quale dovrà uscire facilmente; in caso diverso lasciatela bollire maggior



tempo, giacchè il grado di cottura dipende dalla qualità del cinghiale. Lasciatela raffreddare nella cozione, indi scolatela con precauzione, disimballatela, ed asciugatela con una salvietta. La cozione passata allo staccio, digrassata e fatta restringere finchè giunga precisamente sopra la testa, serberete in luogo fresco; all'indomani versatevi sopra dello strutto sciolto in modo da formare uno strato alto due centimetri. Con tale processo la testa del cinghiale ripiena

può conservarsi per alcuni mesi senza per nulla perdere nè della sua bontà nè della sua freschezza. Nelle occasioni solenni, nei *buffets* grandiosi, la testa di cinghiale dovrà collocarsi sopra uno zoccolo di grasso riccamente adorno e inghirlandata d'agrifoglio, come lo indica il disegno, completando la decorazione con tre asticciuole ornate di tartufi cotti nel vino.

Per la varietà degli zoccoli consultate la tavola IV e l'apposito capitolo. Del resto potrete servire la testa anche semplicemente su un gran piatto guernito d'un tovagliuolo damascato apprestandola colla maggiore eleganza; in quest'ultimo caso le orecchie saranno fatte cuocere nello stesso fondo, ma imballate separatamente in un pannolino, indi lasciate raffreddare e conservate ritte col porvi nell'interno una mezza carota. Quand'anche la testa sia interamente fredda, asciugatela, scucitela, ritirate il disco di cotenna di cui si disse sopra, per accomodare la parte del collo; svuotate la cavità degli occhi per introdurvi due occhi di smalto, oppure fatti nel seguente modo; prendete due cucchiai di caffè in cui farete congelare uno strato di gelatina consistente, collocatevi sopra un dischetto di tartufo e sopra questo un altro un po' più grande formato col bianco d'uovo indurito. Copriteli di gelatina, e quando sia ben congelata, levateli dal cucchiaio, ritagliateli della voluta grandezza e collocateli al loro posto. Circondateli di un cordone di burro rosso e bianco, onde darvi maggior risalto; accomodate il contorno delle orecchie e la base, affine di tenerle ritte; ed assicuratele con una piccola asticciuola che farete scomparire nella cavità. Togliete un po' di carne dal muso, e fate in modo che resti leggiermente socchiuso, e ad imprimervi maggior naturalezza, riformatene l'estremità con fegato grasso pestato, col quale coprirete anche la giuntura delle orecchie. Glassate la testa con sugo bruno e molto condensato. Guernite l'interno del grugno con burro rosso ed imitate i denti e le zanne con burro bianco, le quali riescono più graziose delle naturali, e finalmente adagiate la testa così ultimata come si disse sopra, disponendovi all'ingiro una guernizione di gelatina trita e di crostoni pure di gelatina a colori (vedi tavola VII). Disponete al disopra del cranio un rosone di burro bianco frastagliato ed ornato. Riempite le orecchie e la bocca di gelatina trita e conficcate le asticciuole nel modo suaccennato. Quanto al modo più semplice di tagliarla, si toglie una parte dal disotto che si taglia a fette e si colloca contro la parte opposta al grugno. Colla stessa carne può anche confezionarsi una piccola galantina di forma comune, che si taglia in fette regolari, le quali si dispongono attorno alla testa. Ad accrescere la sontuosità, disporrete ai lati del piatto un cespuglio di tartufi cotti nel vino.

822. Lombata di cinghiale alla cacciatora
(Longe de sanglier au chasseur).

Approntate il grosso filetto del cinghiale facendolo marinare come di pratica per due giorni; scolatelo e riponetelo in una casseruola con fette di lardo, minuzie di carne, una cipolla tagliuzzata, sale, pepe ed un mazzetto guernito. Versatevi sopra, fino a coprire il tutto, egual quantità di vino bianco e di consumato. Lasciate sobbollire a casseruola coperta per circa due ore. Da ultimo scolate il filetto, glassatelo e servitelo con salsa piccante ai capperi, funghi od anche piccole patate glassate, cipollette, citriuoli ed olive.

823. Lombata di cinghiale alla romana
(Longe de sanglier à la romaine).

Prendete una lombata di cinghiale, tagliata simile a quella di vitello, levate la pelle e la grassa del grosso filetto, indi lardellatela, facendo tre righe, la prima di tartufi, la seconda di lardo e la terza di lingua scarlatta a mezza cottura. Mettetela in infusione in una marinatura cotta, per due giorni. Prendete e tagliate molto sottile del lardo, giambone, cipolle, sedano, carote, due foglie di lauro, timo, maggiorana, due chiovi di garofano, sale e pepe. Fate rosolare con burro, indi bagnate con un bicchiere di aceto fino ed un altro di vino Marsala; quando il liquido è asciugato, aggiungetevi due litri di consumato; dopo un'altra mezz'ora di ebollizione, passate allo staccio, ed in questa cozione fate cuocere la lombata a fuoco lento, coprendola con un foglio di carta. Poscia digrassate e restringete il sugo, a cui unirete una salsa spagnuola lavorata e due cucchiai di *purée* di pomidoro. Tagliate e glassate la lombata, che porrete sul piatto di rilievo con una guernizione di grosse *quènelles* di farcia di pollo, infarinate, passate all'uovo sbattuto e fritte di bel colore, cipolle a rotelle parimenti fritte e foglie di salvia fritte e salate. Le *quenelles* le disporrete a gruppi, e tra l'uno e l'altro gruppo porrete le cipolle e la salvia. Cospargete di salsa la guernizione e servite con salsa a parte, alla quale avrete unito da ultimo un po' di burro fresco e qualche goccia di limone. **G. N.**

824. Giambone di cinghiale *(Jambon de sanglier).*

Il prosciutto di cinghiale si cucina come quello di maiale. Avvertasi soltanto di mettere nella sua marinatura un po' d'aceto,

825. Coscia di cinghiale alla reale
(Cuisse de sanglier à la royale).

Abbrustiate e scottate in acqua bollente una coscia di cinghiale, affine di pulirla dai peli; levate l'osso della coscia, lasciandovi lo stinco; picchiettatela di grossi lardelli ben marinati; indi ponetela in un recipiente di terra per quattro o cinque giorni, con pepe, zenzevero, timo, lauro, basilico, prezzemolo, una mezza cipolla e molto sale. Quando vorrete farla cuocere, pulitela e ravvolgetela in una salvietta, legandola come un pezzo di manzo; mettetela in una casseruola colla salamoia nella quale venne marinata, due litri di vino bianco, altrettanta acqua, sei carote, quattro chiovi di garofano, un mazzetto di prezzemolo. Lasciatela sobbollire fino a cottura, per il che occorreranno non meno di cinque ore; quando sia tiepida, ritiratela dalla cozione, e se fosse troppo grassa, togliete la cotenna, datele bella forma, glassatela e servitela con funghi glassati, tartufi e salsa rafano con pepe rosso.

826. Coscia di cinghiale alla napoletana
(Cuisse de sanglier à la napolitaine).

Marinate una coscia di cinghiale semplicemente con vino bianco o rosso, erbe odorifere, sale e pepe. Levate l'osso della coscia ed insteccatela internamente con lardelli di lardo fino ben adrogati e marinati con acquavite o vino generoso. Riempite lo spazio lasciato dall'osso, con farcia composta per metà dall'istessa carne e per l'altra metà con lardo, poco giambone, qualche tuorlo d'uova, poche erbe fine ed un cucchiaio di funghi triti; cucite l'apertura, ravvolgete la coscia in un pannolino e fatela cuocere colla cozione indicata per la lombata (N. 823) essendo inutile di passarla prima allo staccio. Cotta che sia, ritiratela e tagliatela, conservandola riunita, e collocatela sul piatto di rilievo. Glassatela e guernitela con funghi conditi con salsa spagnuola ridotta, a cui avrete aggiunto qualche cucchiaio di salsa pomidoro. Servitela accompagnandola con un piatto di maccheroni alla napoletana.

827. Coscia di cinghiale alla gelatina
(Cuisse de sanglier à l'aspic).

Approntate e cuocete come sopra una coscia di cinghiale avvertendo di aggiungere alla farcia dei tartufi e del lardo tagliato a dadi ed un po' di vino Madera. Lasciatela raffreddare nel suo

fondo; tagliatela e glassatela, come di pratica, adagiatela su uno zoccolo di *saindoux*; guernite con gelatina e servite con salsa magnonnese mista con *purée* d'acciughe, senape e un cucchiaio di sugo del cinghiale.

G. N.

828. Quarto di cinghiale *(Quartier de sanglier)*.

Mettete un quarto di cinghiale in un recipiente di terra inverniciato, indi prendete quattro cipolle, quattro carote, quattro gambi di sedano, porri, qualche scalogno, il tutto tagliato a fette, che porrete in una casseruola con burro; aggiungete pepe, quattro chiovi di garofano, tre foglie di lauro, timo, basilico, maggiorana, 4 ettogrammi di lardo fino e 3 di giambone, similmente tagliato; fate colorare a dovere, e bagnate con due bicchieri di buon aceto, che lascierete asciugare; versatevi entro due litri di vino bianco ed un pugno di sale, dopo qualche minuto di ebollizione, versate l'infusione sul quarto di cinghiale, lasciandovela per tre o quattro giorni, a recipiente coperto, e rivoltandolo di tanto in tanto. Nel giorno destinato al servizio unite all'infusione del buon brodo o consumato, fate bollire, passate allo staccio, ed in questo liquido fate cuocere la coscia o quella qualsiasi parte di cinghiale che desiderate cucinare. Badate che la cottura segua in ristretto, e sarà ancor meglio se vi aggiungerete delle fettoline di lardo e di giambone.

Qualora lo vogliate allo spiedo, lo leverete dall'infusione, asciugandolo con cura e coprendolo di fette di lardo; ravvolgetelo nella carta impregnata di burro, e fatelo cuocere a fuoco moderato, impiegando il tempo necessario a seconda della grossezza del pezzo e dell'età dell'animale; all'ultima mezz'ora disimballatelo, spolverizzatelo di sale e fategli prendere colore. Servitelo ben glassato con salsa *ribes* o d'uva spina.

CAPITOLO XIV.

DEL CAPRIUOLO, DEL CERVO, DEL CERBIATTO DEL DAINO E DELL'IBICE O STAMBECCO.

Il capriuolo (1) è molto più piccolo del cervo, ma gli rassomiglia perfettamente tanto per la conformazione esterna che interna.

Perchè sia tenero e gustoso deve avere dai diciotto mesi ai tre anni. La carne è buonissima, ma tuttavia la sua qualità di-

---

(1) Questo mammifero ruminante distinguesi dalle specie congeneri per corna diritte, rotonde, divise in tre rami e profondamente segnate da solchi longitudinali nella parte inferiore. Nel secondo anno dell'animale le corna sono semplici, nel terzo cresciute di un ramo, e compiute nel quarto. Vive nelle foreste elevate dell'Europa temperata, perde le corna sul finire dell'autunno e le rimette durante l'inverno. — La femmina partorisce, dopo una gestazione di cinque mesi, due piccoli, che essa nasconde al maschio. Si vuole che giunga fino all'età di dodici o quindici anni ed incominci ad essere atto alla riproduzione della specie all'età di diciotto mesi. Una ferita apparentemente leggiera basta ad atterrarlo, e i cacciatori, appena ucciso, usano segargli la gola ed appiccarlo per le gambe di dietro alla biforcazione di qualche albero perchè ne esca il sangue,

pende assai dal paese ove dimora; quelli di monte e di collina sono più delicati, e quelli di pelo bruno hanno la carne più fina dei rossi: i maschi che hanno più di due o tre anni sono di cattivo gusto in alcune epoche dell'anno, per esempio all'epoca degli amori o poco dopo; le capriuole dell'istessa età hanno la carne più tenera, quella dei capriuolini è molle, ma quando arrivano ad un anno o a diciotto mesi è eccellente.

La carne d'un capriuolo giovane e grasso, cucinata a dovere, è alimento squisito e delicato; facile a digerire conviene a tutti gli stomachi, eccetto quei cui non si confanno che le carni bianche.

Il daino e il cervo hanno pure molta rassomiglianza, quantunque il primo sia più piccolo e tenga il posto fra il capriuolo ed il cervo (1). Sì l'uno che l'altro si ammanniscono precisamente come il capriuolo, cioè allo spiedo, in intingolo, a scalopini, per pasticci freddi in *purée*, per guernitura di crostate, ecc.

La carne del cervo giovane è saporita, ma quella del daino è meno tigliosa; questa in Inghilterra gode d'altissimo pregio; anche per uno special modo di cucinatura, come esporremo innanzi. — La damma è sempre più tenera del maschio; i piccini di essa, cotti interi allo spiedo e picchiettati di lardello di zinna, danno un arrosto eminentemente signorile.

L'ibice o stambecco si cucina come il cervo, il camoscio, ecc., ma la carne è insipida e piuttosto tigliosa.

Ritenuto pertanto che il cervo, la cerva, il cerbiatto, il daino s'impiegano come il capriuolo, noi non ci dilungheremo in particolari su ciascuno, il che sarebbe una ripetizione inutile.

---

(1) I cervi sono notevoli per la leggierezza del corpo, per l'eleganza delle proporzioni, la facilità dei movimenti, le loro gambe sottili ed alte, la testa fina affilata, lo sguardo dolce e nello stesso tempo ardito, il pelame netto e lucente. Ve ne sono varie specie sparse in Europa, in Asia ed in tutta l'America, e si propagano senza difficoltà in tutti i climi. Il carattere più singolare dei cervi, consiste nel cadere e riprodursi delle corna delle quali, ad eccezione della specie che dicesi *rangifero*, non sono provveduti che i maschi, e ciò che v'ha di meraviglioso in questa vegetazione si è che fino ad una data età dell'animale, le corna si dividono in più e più rami, aggiungendosene uno all'anno, ossia ad ogni annua riproduzione. Nei mesi di settembre ed ottobre i cervi vanno in amore ed allora cangiano in feroce ed ardita la mansueta loro indole, ragliano e si battono fra loro senza aver paura degli uomini, e dimagrano assai.

Molte favolose leggende spacciaronsi sulla longevità dei cervi; Plinio dava loro a un bel circa trecentosessant'anni di vita. La verità è però che non suole oltrepassare i quarant'anni; la regola di contare l'età dai rami delle corna è fallace e non serve tutt'al più che dai due anni compiuti sino agli otto, giacchè il numero dei rami può variare per molte circostanze negli individui della stessa età.

Maniera d'apparecchiare un capriuolo.

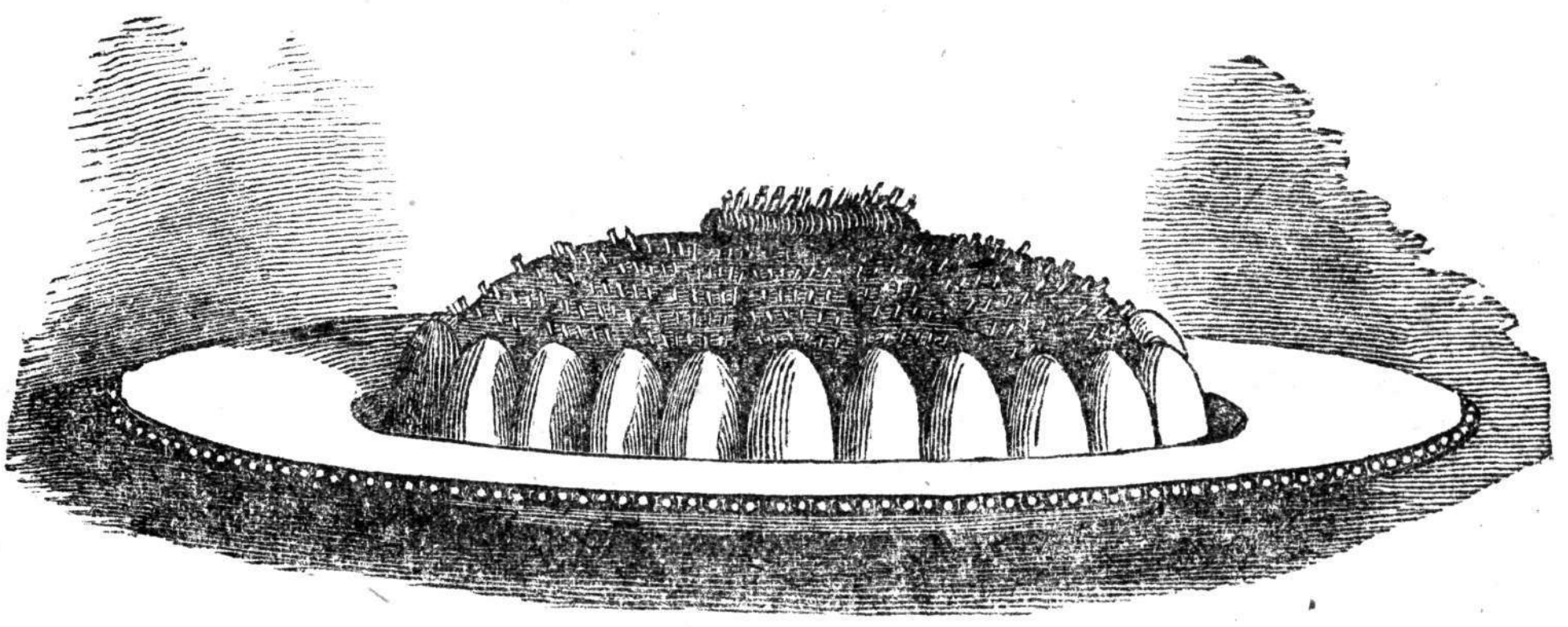
Dopo averlo lasciato infrollire, spogliatelo dalla pelle, per il che non avrete quasi bisogno di adoperare il coltello, giacchè una volta praticato un piccolo taglio sul davanti, introducete la mano fra la carne e la pelle e procedete nello stesso modo con cui il macellaio toglie la pelle ai montoni; pulitelo dai peli che staccatisi dalla pelle, si fossero attaccati alle carni; attaccatelo ad un uncino per una delle gambe posteriori, squartatelo e levategli le interiora. Separate la testa dal corpo, tagliate i quarti posteriori sino alla prima costola, di maniera che il piccolo filetto rimanga aderente al quarto; levate in seguito le spalle come quelle del montone e separate il petto dal *carrè*.

829. Costolette di capriuolo alla cacciatora
(Côtelettes de chevreuil au chasseur).

Le costolette di capriuolo sono per loro natura piccole; tagliate l'osso molto corto, stiacciatele con precauzione, indi marinatele e cucinatele come quelle del cinghiale (N. 815). Disponete su una bordura di farcia *gratin* cotta al bagno-maria e rovesciata sul piatto al momento di servire; guernite il centro con un intingolo di piccole *quenelles* di selvaggina, tartufi affettati e scalopini di fegato grasso; collocate tra una costoletta e l'altra una fetta di lingua scarlatta di egual forma, e servite con salsa all'essenza di selvaggina.

830. Costolette di capriuolo alla Carignano
(Côtelettes de chevreuil à la Carignano).

Tagliate quel numero di costolette che desiderate servire, badando che siano piuttosto grosse di spessore affine di poterle farcire, mediante il coltello, con farcia di selvaggina; lardellatele da una sola parte e su due righe, come si vede nel disegno; salatele



e mettetele in una tegghia con lardo tritato e buon sugo con cui le cospargerete interamente per farle cuocere al forno. Intanto avrete apparecchiato una *purée* di selvaggina all'essenza di capriuolo che disporrete nel centro del piatto, collocandovi ordinatamente al disopra delle fette di tartufi. Adagiate all'ingiro le costolette, glassate la lardellatura e servite.

831. Fettoline di capriuolo ai tartufi
(Emincées de chevreuil aux truffes).

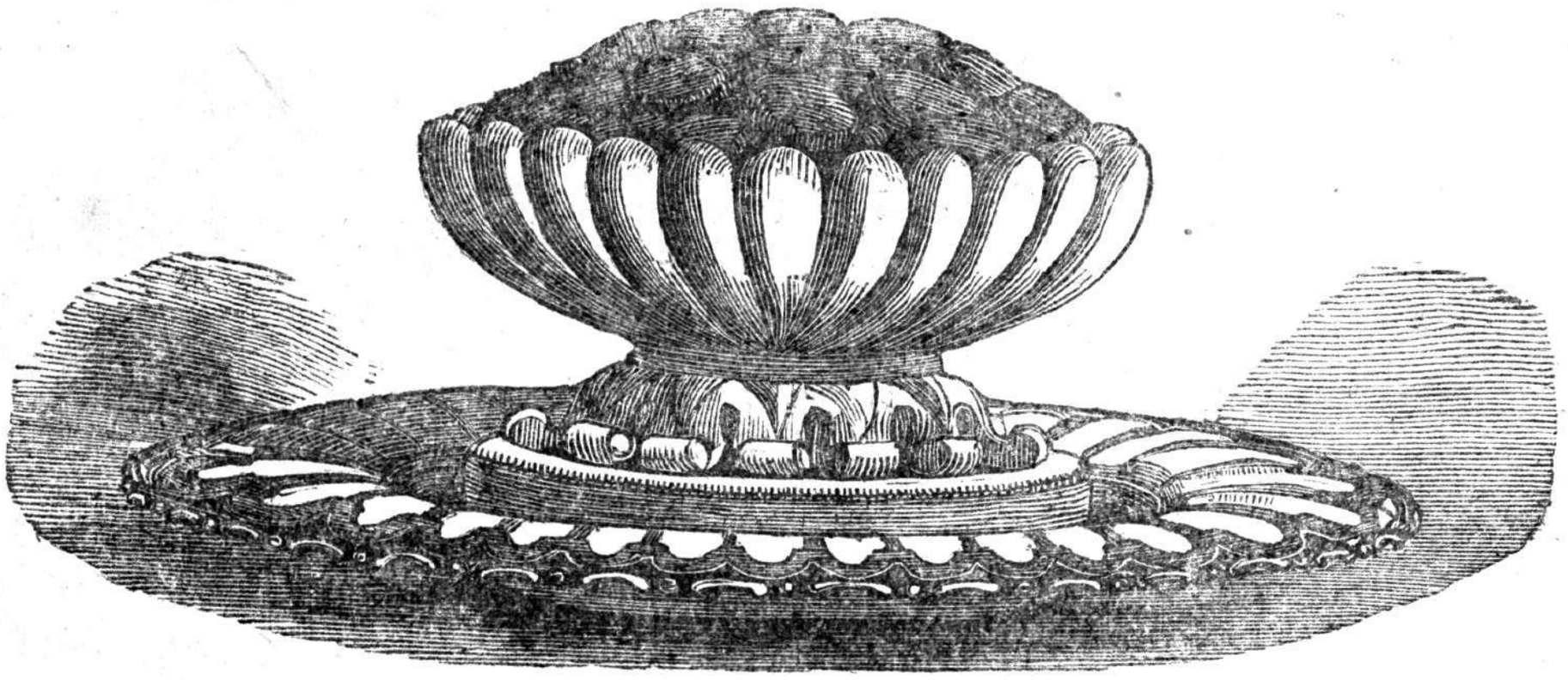
Marinate come di pratica una *sella* di capriuolo, ravvolgetela nella carta unta di burro e fatela cuocere allo spiedo. Quando è

cotta ritiratela e distaccate i grossi e i piccoli filetti, i quali taglierete a fettoline e farete sobbollire alcuni minuti con salsa peperata (N. 265) od anche capriuolo (N. 256). Disponetele in corona sopra un cordone di farcia cotta e guernite il centro con fette di tartufi cotti nel vino e sugo condensato.

Questo *entrée* può anche ammannirsi colla coscia di capriuolo cotta nell'istesso modo e guernito differentemente adattandovisi benissimo una guernizione di funghi torniti e glassati cosparsi di salsa pomidoro.

832. Scalopini di capriuolo *(Escalopes de chevreuil).*

Togliete la carne del filetto d'un capriuolo privandola della pelle e dei nervi, tagliatela a scalopini, i quali batterete un poco col manico del coltello arrotondandoli di eguale dimensione. Metteteli in una tegghia con burro fuso, sale e pepe grosso; un quarto d'ora prima di servire esponeteli a fuoco ardente rivoltandoli non appena si mostrano resistenti alla pressione del dito; scolate il burro

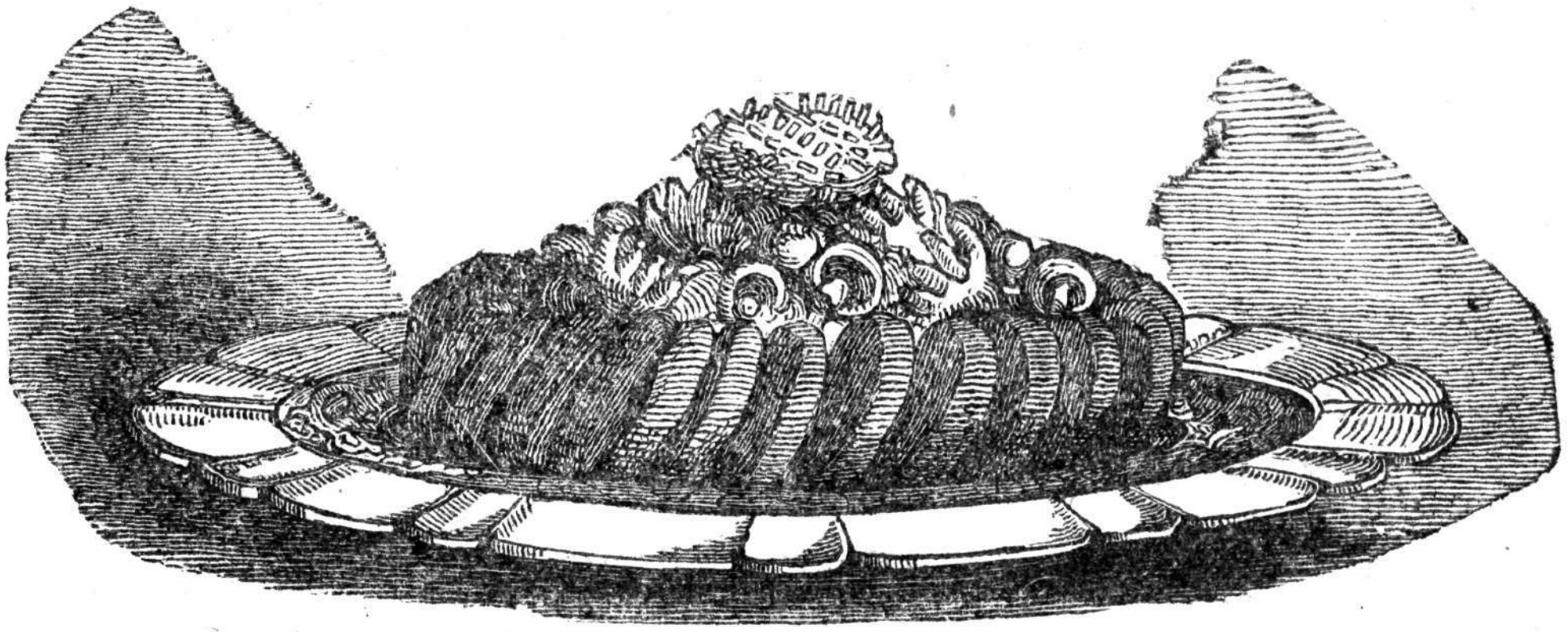


ed aggiungetevi un po' di sugo di selvaggina amalgamato con alcuni cucchiai di salsa suprema ridotta, e da ultimo un po' di burro fresco e qualche goccia di sugo di limone.

Questo *entrée* si può servire in differenti maniere, sia come nel modello che presentiamo, in crostata, in bordura di riso od anche in casseruola d'argento, alternando gli scalopini con crostoni di pane fritti al burro, oppure con guernizione di funghi, tartufi, ecc. Servite con salsa capriuolo a parte.

833. Scalopini di capriuolo alla finanziera
(Escalopes de chevreuil à la financière).

Approntate gli scalopini come sopra colla sola differenza che prima di friggerli nel burro li impanerete. Glassateli, disponeteli



in corona sul piatto e guernite il centro nel genere del disegno con un intingolo alla finanziera (N. 370). Servite con salsa finanziera.

834. Filetti di capriuolo, salsa selvaggina
(Filet de chevreuil, sauce venaison).

Prendete sei piccoli filetti di capriuolo, oppure tagliate a scalopini la carne della noce d'un capriuolo; batteteli un pocolino e regolateli in modo uniforme simili a filetti di pollo; lardellate la grossa estremità fino al centro di lardo finissimo e collocateli in una terrina; copriteli con una marinata cotta e lasciateveli almeno per ventiquattro ore; a risparmio di tempo potrete bagnarli con una marinata un po' calda. Mezz'ora prima di servire, asciugateli, e riponeteli in una tegghia con qualche cucchiaiata d'olio e fateli cuocere a gran fuoco; quando sono cotti, scolate l'olio e versate alcuni cucchiai di sugo e di marinata nella tegghia; esponeteli a forno caldo per cuocere il lardo e glassare lentamente i filetti. Al momento di servire scolateli, indi cospargeteli di salsa capriuolo (N. 256) a cui avrete unito la sua cozione; disponeteli in corona alternando ogni pezzo di capriuolo con un crostone glassato; guernite il centro con citriuolini torniti ed imbianchiti, oppure con tartufi e funghi; aspergeteli leggiermente di salsa selvaggina e servite la rimanente salsa a parte.

835. Intingolo di capriuolo (*Civet de chevreuil*).

Tagliate a pezzetti il petto o la spalla d'un capriuolo, passate al burro della ventresca di maiale a mezzo sale, indi scolatela e fate un *rosso bianco* collo stesso burro, in cui porrete la carne di capriuolo colla ventresca; quando il tutto abbia preso colore, bagnate con una bottiglia di vino rosso ed egual quantità di brodo, aggiungete un mazzolino d'erbe con lauro, timo e maggiorana, uno spicchio d'aglio, sale e pepe; tramenate sovente affinchè non s'attacchi al fondo; digrassate, e se occorre, fate restringere la salsa. Guernite questo intingolo con cipollette e funghi glassati ed anche con crostoni di pane di bella forma, e servite.

836. Cervella di capriuolo o di daino in marinata
(Cervelles de chevreuil ou daim en marinade).

Approntate e diguazzate le cervella di capriuolo o di daino, ecc., come quelle di montone o di vitello e fatele cuocere in una marinata. Al momento di servire scolatele e friggetele come venne indicato per le cervella di vitello.

837. Quarto di capriuolo in salsa peperata
(Quartier de chevreuil, sauce poivrade).

Fate macerare per ventiquattro ore un quarto di capriuolo in una marinata cotta, indi asciugatelo per accomodarlo e picchiettarlo di lardo dalla parte della noce. Cuocetelo allo spiedo e tagliatelo a fette, che lascierete aderenti; guernite l'osso con un riccio di carta e adagiate il quarto di capriuolo su un piatto di rilievo guernendolo all'ingiro di grossi funghi farciti; mascherate leggiermente il capriuolo di salsa peperata (N. 255) e servite la rimanente salsa a parte.

838. Quarto di capriuolo alla polacca
(Quartier de chevreuil à la polonaise).

Marinate, asciugate, lardellate, come sopra, un quarto di capriuolo e mettetelo sullo spiedo. Mescolate una parte della marinata con doppia dose di panna e con questa miscela lo bagnerete di tanto in tanto durante la cottura. Servitelo cosparso col suo fondo misto con poca spagnuola e guernito di grosse patate cotte in bianco.

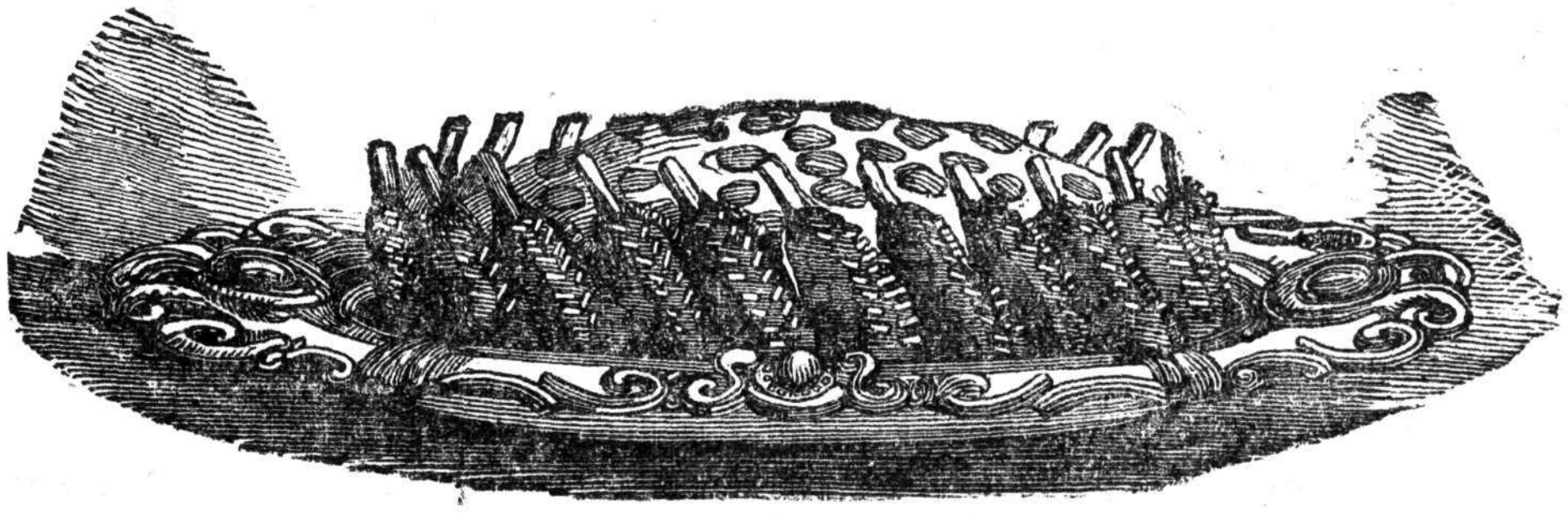
839. Quarto di capriuolo ai tartufi
(Quartier de chevreuil aux truffes).

Lardellate un quarto di capriuolo senza però farlo marinare, mettetelo in una grande casseruola con un pezzo di burro, salatelo modicamente, copritelo di carta impregnata di burro e fatelo cuocere al forno bagnandolo di tanto in tanto con poco sugo. Tagliatelo come di pratica e disponetelo sul piatto, attorniandolo di tartufi neri in fette saltate nel burro. Glassate leggiermente con sugo e servite a parte una salsa spagnuola al vino Marsala e mista con essenza di tartufi.

840. Granatine di capriuolo alla cacciatora reale
(Grenadine de chevreuil au chasseaur royal).

Coi due grossi filetti d'un bel capriuolo approntate delle granatine che lardellerete come di pratica e farete cuocere in buon sugo, coi soliti legumi, vino bianco, erbe odorifere e qualche fettolina di giambone.

Contemporaneamente avrete fatto cuocere allo spiedo quattro piccole anitre, alle quali leverete i filetti, e colla carne delle coscie appresterete una *purée*. Coi carcami e le ossa tagliate minutamente e bollite con buon sugo otterrete un'essenza che, passata allo staccio e digrassata, unirete ai filetti d'anitra; fate ridurre alla maggiore



condensazione, cosicchè i filetti riescano glassati; allora ritirateli ed unite a questo sugo della spagnuola lavorata e da ultimo anche il sugo delle granatine; tagliate minutamente i filetti d'anitra e uniteli alla *purée* fatta colle coscie, in modo d'averne un intingolo piuttosto sostenuto che disporrete sul piatto, collocandovi poi sopra le granatine come si vede nel disegno; guernitele all'ingiro d'uova *mollets*, vale a dire uova cotte per cinque minuti in acqua bollente, indi poste nell'acqua fredda, sgusciate e di nuovo riscaldate nell'acqua al momento di servire. Glassate leggiermente le granatine e le uova, e servite colla sua salsa a parte.

841. Pane freddo di capriuolo o di daino guernito di costolette alla Rossini

(Pain froid de chevreuil garni de côtelettes à la Rossini).

Con un chilogrammo di polpa di capriuolo o di cervo spoglia d'ogni nervo o pellicola, fate un pane simile a quello indicato al N. 684; cuocetelo in uno stampo liscio e grande, sicchè possa servire di zoccolo alle costolette. Quando è freddo levatelo dallo stampo e collocatelo sul piatto d'*entrée*, avendone però prima tagliata una fetta grossa quattro centimetri che disporrete a crostoni di bella forma destinati a guernire il pane all'ingiro e ad essere da ultimo decorati di gelatina spinta al cornetto.

Fate cuocere in buon sugo con vino e lardo dodici costoline di cervo; lasciatele raffreddare, regolatele, pulite l'osso (che dovrà essere in tutte dall'istessa parte) e riponetele in una tortiera; glassatele ad una ad una con sugo condensato tiepido e decoratele con un rosone di lingua e filetto di pollo bianchissimo che avrete dapprima tagliato a foggia di piccole foglie. Ultimata l'operazione, stendete sopra ogni costolina un cucchiaio di gelatina, mezzo sciolta, in modo da renderle d'aspetto brillante e conservatele sul ghiaccio.

Al disopra del pane che avrete messo sul piatto, spargete uno strato di salsa *chaufroix* ben ridotta e fredda, la quale servirà a tenere in posto le costolette che disporrete in bell'ordine ed in corona con gelatina trita; darete maggior effetto a questo *entrée* decorando l'intervallo tra una costolina e l'altra con una specie di bottone di gelatina spinta al cornetto. Al centro porrete un grosso crostone di gelatina assicurato con un'asticciuola guernita d'un grosso tartufo e d'un bel filetto di pollo picchiettato di lingua molto rossa.

Questo *entrée* si ammannisce indifferentemente sia col cervo o col daino.

G. N.

842. Petto di cervo alla lionese

(Poitrine de cerf à la lyonnaise).

Fate cuocere due petti di cervo o di daino in buon sugo aggiungendovi uno spicchio d'aglio, un mazzettino d'erbe e un bicchiere di vino bianco. Quando sono cotti levateli, disossateli e riponeteli fra due piatti; lasciateli raffreddare e tagliateli a pezzi dandogli la forma di filetti di pollo; marinateli con limone, pepe e noce moscada, indi bagnateli di burro fuso, passateli al pane fino e fateli colorare sulla gratella. Disponeteli in corona sul piatto guernendo il centro con un cespuglio di marroni glassati e il bordo del piatto con funghi farciti. Servite con salsa a parte preparata col fondo della cozione e di poi mescolata con spagnuola lavorata e burro fresco.

843. Costolette di cervo alla sorpresa
(Côtelettes de cerf en surprise).

Preparate una dozzina di costolette battute e ben regolate; assoggettatele ad una forte marinatura, indi asciugatele, infarinatele e friggetele con burro depurato, per pochi minuti, a fuoco ardente. Contemporaneamente avrete fatto cuocere in buon sugo una cervella di cervo; fredda che sia, tagliatela a piccoli dadi ed unitela ad una farcia di vitello con un po' d'erbe fine, giambone cotto, tagliato similmente, e un po' di rhum. Con questo composto mascherate le costolette, che passerete al pane, poi all'uovo sbattuto e di nuovo al pane; friggetele con burro depurato e servitele con una salsa chiara all'essenza di cervo e vino. Ove vogliate guernire il centro del piatto, lo farete con tartufi cotti nel vino conditi con poca salsa suprema. G. N.

844. Quarto di daino all'inglese
(Quartier de daim à l'anglaise).

Prendete una coscia o un quarto di daino coperto di grassa; levate l'osso della coscia, battetelo, cospargetelo di sale e burro, indi ravvolgetelo in una pasta che avrete preparata con acqua bollente, farina, sale e qualche uovo, e distesa, ancora calda, in modo d'averla in un solo pezzo dello spessore di due millimetri. Badate che la pasta sia ben unita e non rimanga alcuna fessura; copritelo pure con due grandi fogli di carta impregnati di burro, e conficcatelo sullo spiedo, facendolo cuocere a fuoco moderato per due o tre ore a norma della grossezza; toglietelo dallo spiedo per levare la carta e la pasta; tagliatelo come di pratica per poi adagiarlo sul piatto; cospargetelo di salsa spagnuola; ornate l'osso dello stinco, con un riccio di carta e servite a parte una salsiera di gelatina *ribes* calda.

845. Lombata di daino alla scozzese
(Longe de daim à l'écossaise).

Prendete una lombata od una sella di daino, di cui taglierete le costole molto corte; ricoprite i filetti con sottili fette di lardo e mettetela in una tegghia con minuzie di lardo, legumi in fette, qualche chiovo di garofano ed erbe odorifere; bagnatela di burro fuso e fatela cuocere a fuoco moderato cospargendola di burro e sugo di tanto in tanto. Quando è cotta, distaccate i filetti che taglierete e disporrete sul piatto attorniandoli con una guernizione di *croquettes* di patate. Servite a parte una mezza spagnuola mista col sugo della cozione del daino.

CAPITOLO XV.

DEL CAMOSCIO.

Il camoscio vive sulle più alte montagne de' Pirenei e sulle nevose alpi della Svizzera, in Tirolo, Baviera, Savoia, Carinzia e Stiria. Questa specie di antilope, della statura di una capra comune, si conosce facilmente alle corna, che esistono in ambo i sessi e s'incurvano indietro a guisa d'uncini. Il colore del pelo è rosso bruno, bianco sporco al ventre e con una striscia sotto alla gola. La vista della camozza è acutissima, e del pari finissimo ha l'odorato e l'udito. Il pelo d'inverno, non solamente è più lungo che nelle altre stagioni, ma consta di due strati, l'uno di fitta lanuggine che copre la pelle, l'altro di peli lunghi e più radi. Il grido della camozza quando è irritata o spaventata consiste in fischi acuti e prolungati mandati per le narici; nei casi ordinari

la sua voce somiglia al trillare d'una capra alquanto rauca. Vive in torme di quindici, venti, o anche più individui; i vecchi maschi rimangono per lo più isolati. Nell'epoca degli amori, che è in ottobre e novembre, i maschi mandano soventi gridi, corrono d'una in altra rupe e tramandano un gran fetore prodotto da un loro umore particolare. — La camozza non ascende che nel più forte della state sulle vette altissime de' monti; nel resto dell'anno abita le regioni medie e fa salti meravigliosi scorrendo con sorprendente agilità sulle roccie più scoscese. La caccia ne è perciò assai pericolosa. — La carne vien considerata come ghiotto cibo da chi ama il profumo della selvaggina.

846. Filetto di camoscio arrosto
(Filets de chamois rôti).

Quando il camoscio sia giovane e di carne morbida, se ne ottiene dalla lombata e dal filetto un buon arrosto (1) procedendo come pel capriuolo.

847. Camoscio alla tirolese *(Chamois à la tyrolienne).*

I tirolesi preparano il camoscio in un modo affatto particolare e la cui squisita cucinatura riesce assai gradevole ai forestieri. È per altro assai dubbioso se tutte le volte che presentiamo al forestiero del camoscio lo sia veramente, perchè il processo di preparazione è tale che soltanto un palato assuefatto a simile cibo non potrebbe essere tratto in inganno.

Il camoscio sventrato, levata la pelle, pulito, diviso nelle sue parti, vien posto in un vaso di terra con sale, cipolle, lauro, pastinaca, timo, chiovi di garofano, zenzevero ed un limone tagliato a fette e bagnato fino alla superficie con vino e aceto bollente in egual dose, lo si conserva coperto e compresso sotto un peso in luogo fresco. Dopo cinque o sei giorni togliete dalla marinatura la parte della lombata o della spalla che lardellerete come il capriuolo; mettetelo in una casseruola con qualche cipolla affettata,

---

(1) **Salsa speciale per arrosto di camoscio allo spiedo.**

Tagliate a pezzetti le minuzie e il collo del camoscio e fatene un'essenza che passata e digrassata, farete bollire con metà quantitativo di salsa bruna. Frattanto si tagliano delle cipollette, un gambo di sedano, una pastinaca, un porro ed una carota, riponete il tutto in una piccola casseruola con due fette di arancio, un po' di buccia di limone, due chiovi di garofano, poco pepe grosso e mezza bottiglia di vino rosso; coprite la casseruola e lasciate bollire lentamente finchè i legumi siano cotti. Mescolate poi il tutto con un quarto di litro di panna acida che unirete alla salsa bruna; fate restringere a metà tramenando sempre, osservate che sia salata a dovere, ed unitevi un pizzico di zucchero in polvere, passatele alla stamigna, rialzatene il sapore coll'aggiunta del sugo d'un mezzo arancio e riponetela nel bagno-maria come di pratica Non appena l'arrosto di camoscio è tolto dallo spiedo, lo servirete con questa salsa a parte, la quale è di sapore delicato.

e fette di lardo, lauro, pepe, sale, un mezzo litro di vino rosso e un bicchiere di panna acida e scelta; attorniatelo di croste di pane ed esponetelo a fuoco moderato per farlo cuocere ristretto nel suo sugo, bagnandolo di tanto in tanto con vino e panna acida. Al momento di servire si dispone il pezzo d'arrosto sul piatto; il sugo rimasto si diluisce con brodo, indi digrassato e passato allo staccio si versa la salsa sul camoscio, che vuol essere servito fumante.

848. Intingolo di camoscio alla borghese
(Ragoût de chamois à la bourgeoise).

Tagliate a pezzi la carne delle spalle e del petto di un camoscio, marinatela con aceto e coi soliti ingredienti aromatici. Preparate un *rosso bianco* con burro e farina, in cui porrete una cipolla tagliuzzata e un pocolino di zucchero; friggete leggiermente, e quando la cipolla avrà preso un colore bruno chiaro aggiungetevi una mestola di buon brodo e un po' di sugo di manzo; versate il tutto sulla carne di camoscio che lascierete sobbollire sino a perfetta cottura. Riponete la carne in un'altra casseruola, digrassate la salsa ed unitevi un po' di panna acida e restringete sopra fuoco ardente finchè fili dal cucchiaio; salate a dovere, aggiungete un po' di sugo di limone e d'aceto e serbatela al caldo. Il camoscio lo collocherete sopra un piatto concavo cospargendolo colla sua salsa e disponetevi all'ingiro una guernizione di patate intere fritte nel burro.

849. Costolette di camoscio alla bavarese
(Côtelettes de chamois à la bavaroise).

Preparate dodici costolette ben battute, regolate e prive di pellicola, marinatele come di pratica, il che sarà buona cosa fare il giorno antecedente. Asciugatele, mettete in una terrina cinque tuorli d'uova, un bel cucchiaio d'erbe fine e tre cucchiai di panna di prima qualità, sbattete bene il tutto, bagnate le costolette, impanatele e friggetele con burro depurato; ponetele in corona sul piatto e guernite il centro con piccole patate cotte al momento ed apprestate come per la lombata. Qualora alle patate voleste dare forma diversa, sarà bene cuocerle in brodo. Glassate le costolette e servite colla salsa bavarese indicata qui sotto al N. 850.

850. Lombata di camoscio alla bavarese
(Longe de chamois à la bavaroise).

Approntate come di pratica una lombata di camoscio; internatevi al disotto de' lardelli di ventresca di maiale venata che

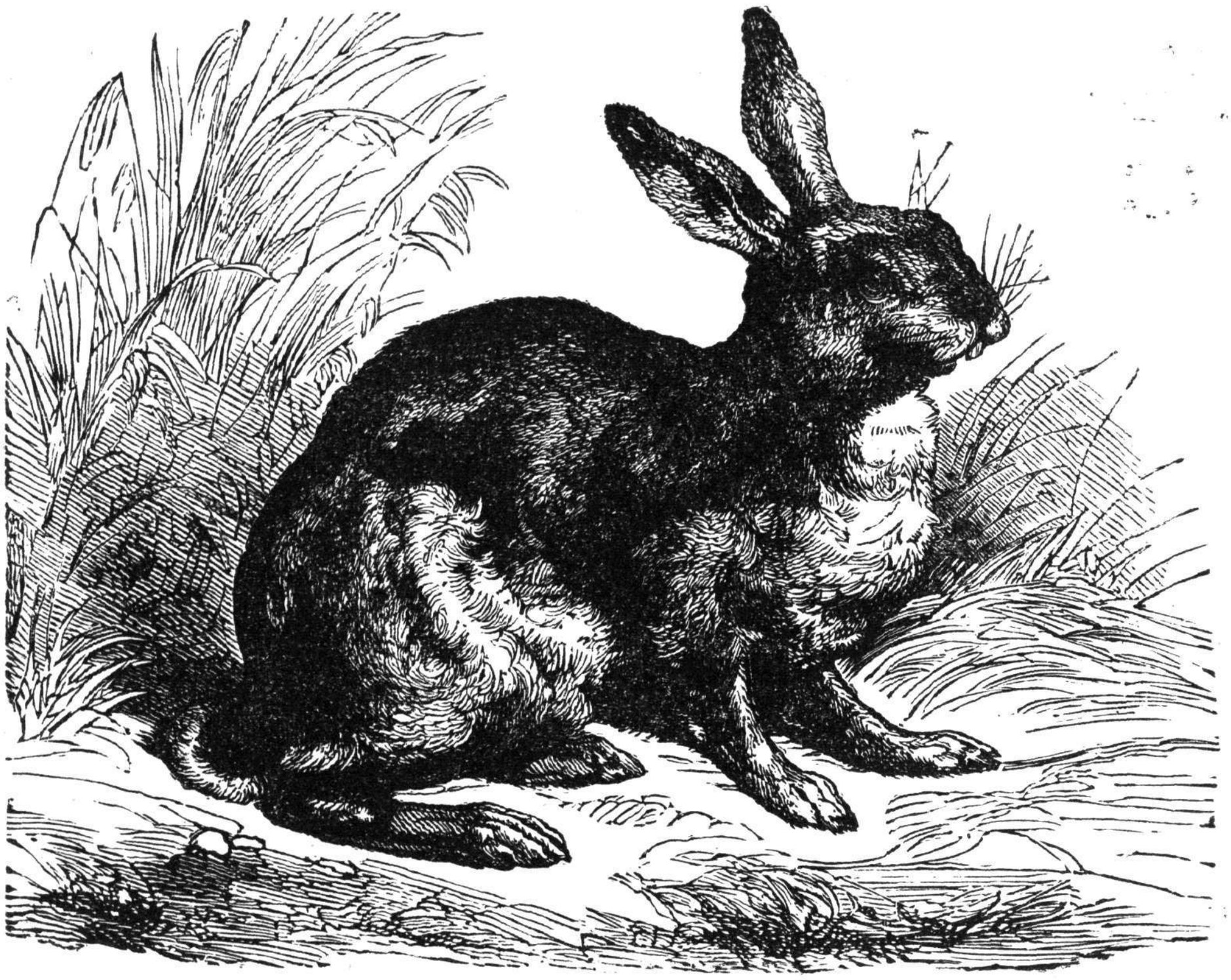
avrete precedentemente marinati. Levate la pellicola dalla parte superiore della lombata, lardellatela a guisa di *fricandeau* e poscia lasciatela per due o tre giorni in una marinata cotta, voltandola di tanto in tanto. Mettete in un'adatta navicella di rame la lombata attorniata di sottili fette di lardo e di giambone. Fate bollire la marinatura con un litro di consumato, passate allo staccio e versatela sul camoscio, aggiungendovi, ove occorra, altro consumato, e lasciatelo cuocere a fuoco lento, esponendolo da ultimo al forno oppure con fuoco ardente sopra e sotto, affine di glassarlo col suo sugo.

Intanto avrete preparato una salsa bavarese nel seguente modo: prendete mezzo bicchiere di sangue di pollo e scioglietelo a poco a poco con altrettanta panna fresca, passate due volte allo staccio, indi riponetela in una terrina con un ettogrammo di burro freschissimo. Ammannite una besciamella, giusta la pratica, impiegando però metà panna e metà brodo e tenendola, come suolsi dire, colante; aggiungete una foglia di lauro, un ramicello di timo, di basilico e di maggiorana, il tutto ravvolto in una fetta sottile e abbastanza grande di buon giambone legata come se si trattasse d'un mazzetto; unite altre fettoline di giambone e fate bollire per un'ora. Passate allo staccio, aggiungete qualche cucchiaio di sugo della lombata, rimettete a fuoco, e quando bolle mescolatevi assieme il sangue di un pollo e da ultimo il sugo di due limoni.

Tagliate in bell'ordine la lombata e adagiatela sul piatto con una guernizione di patate cotte al momento, pelate e passate al burro appena liquefatto con due cucchiai di panna e un po' di sugo condensato. Glassate la lombata e servite coll'anzidetta salsa a parte, la quale ove sia fatta colla voluta diligenza, è di un gusto affatto speciale.

G. N.

VOLETE UN OTTIMO BRODO ?
USATE I DADI
PER MINESTRA LIEBIG



CAPITOLO XVI

DELLA LEPRE E DEL LEPROTTO.

I caratteri esteriori della lepre e le sue abitudini sono talmente note, che non occorre di dare minuti particolari (1).

La carne di questi animali è sempre saporita, ma varia di gusto secondo la natura delle erbe di cui si nutre. Le lepri montane, per esempio, o che soggiornano in luoghi asciutti hanno la carne più gustosa di quelle che vivono in luoghi umidi e bassi. Variano per le medesime ragioni nel colore del pelo e nel volume del corpo; giacchè le prime sono più brune sulla schiena e più bianche sotto il ventre che non le seconde. — Le lepri sono migliori durante

---

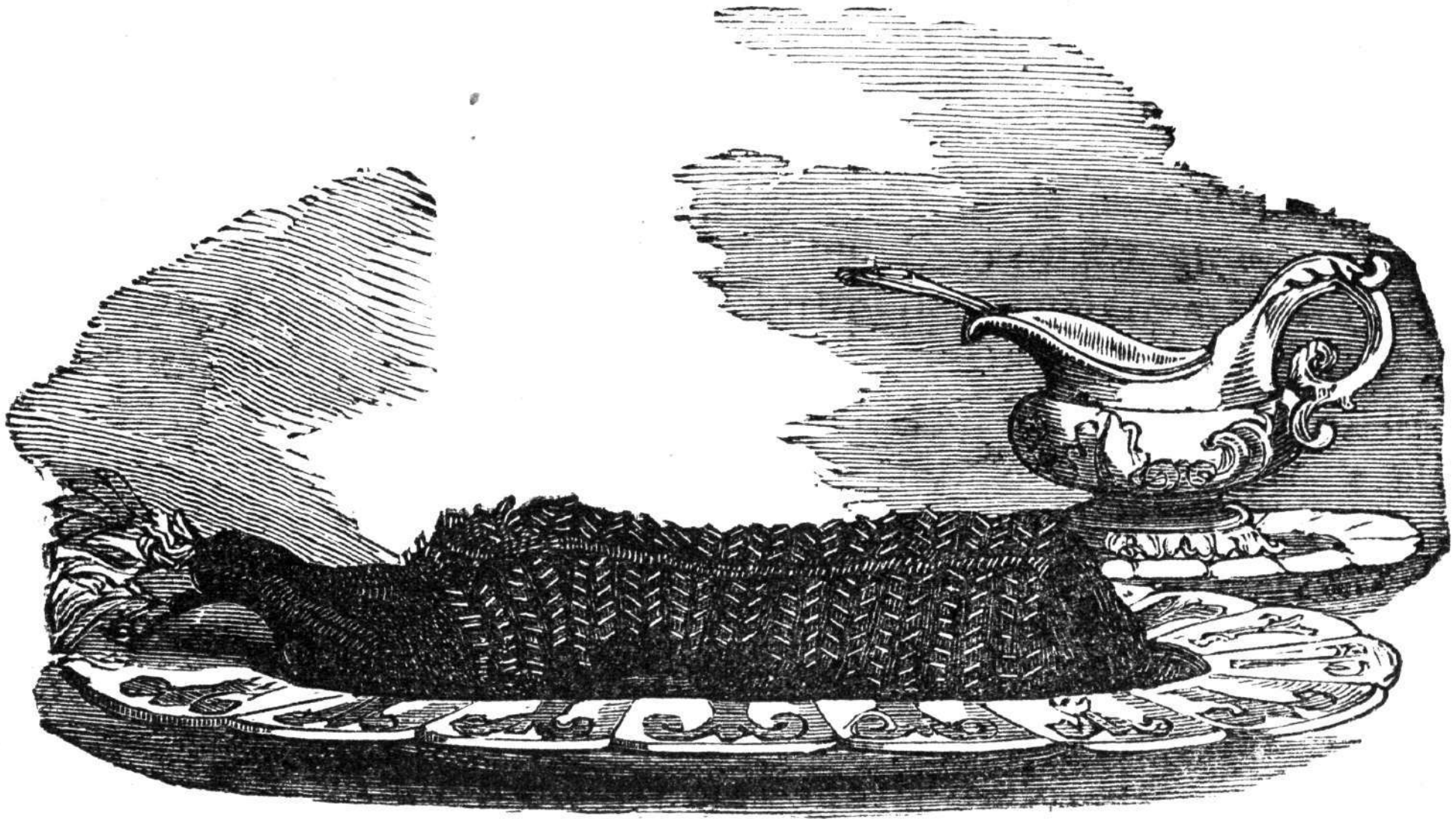
(1) Le lepri anticamente consacravansi a Venere, pel motivo, senza dubbio, che la loro carne era tenuta per sopramodo eccitante: lo erano pure a Bacco, probabilmente perchè essendo di loro natura roditori, sono il flagello dei vigneti.

La carne della lepre era vietata agli ebrei, e gli egizii se ne astenevano scrupolosamente; essa era invece un cibo prediletto dai romani, e ciò non tanto pel sapore della carne quanto per l'opinione generale che si acquistasse bellezza cibandosene sovente; erronea idea che forse trasse la sua origine dal doppio significato di *tepor*, indicante altresì bellezza, grazia; d'onde l'antico proverbio: *quegli non si ciba di lepre* per significare *quegli è brutto*.

l'inverno (1). Si distingue il leprotto dalla lepre da una piccola ghiandola che il primo tiene presso il nodo delle gambe davanti, e per conoscere se ha buon profumo bisogna fiutarle sul ventre.

851. Lepre arrosto *(Liévre à la broche)*.

Spogliate, pulite e tagliate la lepre al disotto delle spalle, levando cioè i quarti davanti; lardellate il dorso e le coscie, meno la parte nervosa, e se ne avete il tempo, marinatela come di pratica. Mettetela sullo spiedo infilzando lo schidione attraverso il



corpo per il lungo; ravvolgetela in un foglio di carta buttirata e fatela cuocere, per il che, ove sia giovine, non occorreranno più di due ore. Prima però di ritirarla, levate la carta affinchè abbia a prendere colore; tagliatela in bell'ordine e adagiatela su un piatto oblungo dandole la primitiva forma. Glassatela e servitela con salsa alemanna (N. 262).

852. Lepre arrostita alla tedesca
(Liévre rôti à l'alemande).

Quando la lepre sarà spogliata dalla pelle e disviscerata, fatela rinvenire su un fornello ardente affinchè possiate lardellarla con

---

(1) Non possiamo tacere alcune ubbie che si spacciano sul conto della lepre, fra i quali primeggia quella che siano ermafrodite e che ve ne siano perfino talune che da femmine si trasformano in maschio o viceversa; i naturalisti dichiarano che nulla v'ha di più erroneo. — Da molti si crede che a cagione dell'eccessiva timidità la lepre non dorma mai, mentre appunto in ragione della vita inquieta a cui è condannata, prova più sovente il bisogno di dormire e dorme più di molti altri animali.

maggiore facilità; il che farete dal collo fino all'estremità delle coscie, lasciando lo spazio di tre centimetri fra le reni e le coscie. Cuocetela allo spiedo e dieci minuti prima di servire mescolate un cucchiaio di farina ed altrettanto zucchero in polvere; umettate la lepre di burro fuso, spolverizzatela coll'anzidetta farina e zucchero e dopo alcuni giri di schidione ritiratela e servitela accompagnandola con una salsiera di spagnuola a cui avrete unito della salsa ribes, il tutto bollito e passato alla stamigna.

853. Lepre all'inglese *(Liévre à l'anglaise).*

Prendete un leprotto e levategli la pelle senza tagliargli le zampe, anzi spoglierete anche queste il meglio possibile; lasciategli le unghie, e perchè si conservi nel suo assieme, scottate le orecchie come se si trattasse d'un porcelletto; praticate una piccola incisione e ritirate i polmoni e il sangue, spingete innanzi le dita e levate il fegato, il quale, toltogli l'amaro, triterete minutamente; fate una panata consistente che pesterete col fegato; amalgamatevi assieme un pezzo di burro, quattro tuorli d'uova crude sale e pepe. Tagliate una grossa cipolla a dadolini, passatela al burro e fate cuocere in bianco; quando la cipolla è fredda unitela alla farcia con un pizzico di salvia trita; riempite il corpo della lepre; cucite l'apertura, spezzate le ossa della coscia e allogate le zampe posteriori sotto il ventre; mettete le zampe davanti, del pari che la testa della lepre in tal posizione come se fosse accosciata; infilzatela sullo spiedo; mettetevi all'ingiro alcune fette di lardo, ravvolgetela nella carta impregnata di burro e fatela cuocere circa un'ora e mezza, levando la carta un po' prima di ritirarla dal fuoco. Servite con una salsiera di gelatina di ribes.

854. Lepre alla milanese (*Liévre à la milanaise).*

Squartate una bella lepre che avrete ripulita in ogni parte; levate le coscie conservandovi attaccata la maggior possibile quantità di carne e dandovi la forma di giambonetti; picchiettateli di lardo fino facendovi un rosone al disopra della noce e metteteli in una casseruola ovale di conveniente grandezza. Levate i piccoli filetti e tagliate dodici piccole costoline aggiungendovi per ogni costolina un pezzetto di filetto; battetele, date loro bella forma, marinatele leggiermente e passatele all'uova e al pane; tagliate il rimanente della lepre a pezzetti uniformi; indi preparate una *mirepoix* come trovasi indicato pel *civet* (N. 856) sostituendo però all'aceto del vino Marsala ed impiegando minor quantità di vino

rosso e maggiore consumato. Colla metà di questa *mirepoix* farete cuocere le coscie e coll'altra metà i pezzetti di lepre. Cotte le une e gli altri, passate i due fondi, digrassate, restringete a densità ed unitevi della buona spagnuola od anche *blanquette;* fate bollire per poi mescolarvi assieme il sangue preparato come pel *civet,* e quando è ben amalgamato passate il tutto allo staccio di seta, ottenendo così una salsa vellutata che ultimerete con un po' di sugo condensato; dividetela per metà unendo ad una parte i pezzetti di lepre ben regolati; riservate il rimanente per salsare.

Intanto avrete preparato de' ravioli alla milanese (N. 115) con farcia di pollo, che farete cuocere, scolerete e condirete con burro, formaggio e sugo condensato. — Friggete con burro le costoline ed asciugatele. Attaccate al centro del piatto d'*entrée* una crostata di pane fritto. Versate l'intingolo nella crostata ed alle estremità del piatto assituate le coscie della lepre, tagliate e glassate in modo da figurare giambonini; disponete ai lati della crostata i ravioli e sovr'essi le costoline cospargendole coll'anzidetta salsa. Ornate lo stinco dei giambonini con un riccio di carta e servite colla sua salsa a parte.

È codesto un piatto degno di sontuosa mensa e che ove sia apprestato con diligenza farà onore al cuciniere. G. N.

855. Lepre alla lombarda *(Liévre à la lombarde).*

Operate in tutto come sopra, eccetto che al posto de' ravioli vi disporrete degli ortaggi misti ben glassati e in modo che le diverse qualità figurino distintamente.

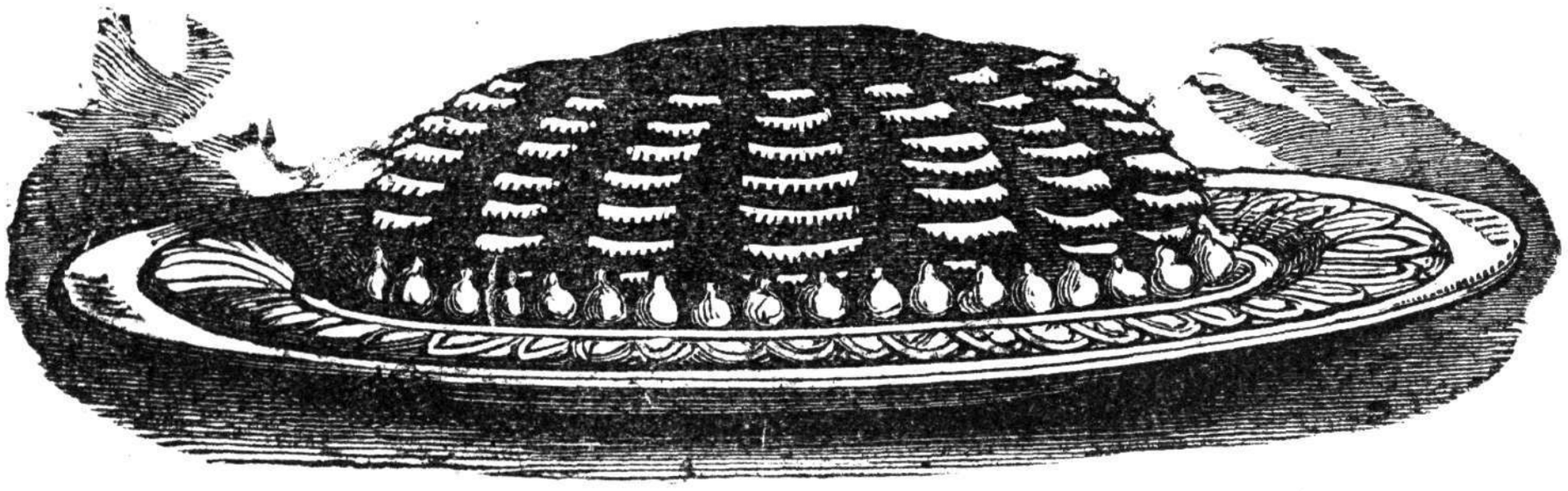
856. Intingolo di lepre *(Civet de liévre).*

Raccogliete il sangue della lepre, che passato allo staccio ed unitovi del burro sciolto, conserverete in una terrina coperta. Tagliate la lepre a pezzetti regolari e metteteli in infusione con buon vino rosso ed erbe odorifere. Il giorno appresso fate rosolare in una casseruola 2 ettogrammi di giambone, 2 di ventresca e 2 di lardo fino, due cipolle, due carote, un gambo di sedano, un porro, lauro, maggiorana e un ramicello di basilico; quando i diversi ingredienti hanno preso colore, versatevi entro mezzo bicchiere di buon aceto, lasciate asciugare, indi bagnate di nuovo col vino dell'infusione della lepre; unitevi la lepre stessa, un litro di brodo, sale e pepe, non appena bolle ritirate la casseruola sull'angolo del fornello, sicchè abbia a sobbollire lentamente, avvertendo di coprirla col suo coperchio, sotto cui porrete un foglio di carta unto. Quando è cotta, passate allo staccio la cozione, di-

grassate e fatela ridurre a dovere; dopo di che vi aggiungerete mezzo litro di spagnuola lavorata; rimettete a fuoco e lorchè bolle ritirate la casseruola ed amalgamatevi il sangue della lepre, badando di operare con diligenza, sciogliendolo cioè a poco a poco, affinchè non abbia a raggrumarsi. Passate allo staccio e versate questa salsa sulla lepre che avrete pulita e ritagliata in bell'ordine; serbatela calda al bagno-maria e al momento opportuno servitela con crostoni di pane fritto, oppure in una crostata sì di pane che di pasta, potendo all'uopo guernirsi anche con cipolline ben glassate. — In difetto di salsa spagnuola potrete, come si disse più volte, supplirvi con un rosso bianco (vedi N. 184). G. N.

857. Filetti di leprotto in corona
(Filets de levraut en couronne).

Approntate dodici filetti di lepre giovine, ai quali darete bella forma. Fate cuocere della zinna *(tettina)*, e quando è fredda tagliatela a fette sottili che poi disporrete a listarelle dentellate come vedesi nel disegno. Incidete i filetti ad eguali distanze affine d'in-



trodurvi le dette listarelle, disponete sul piatto una farcia *gratin*, alla quale addosserete i filetti in bell'ordine. Coprite di fette di lardo e poscia con un recipiente di rame a forma di cupola. Mettete al forno; in poco più di mezz'ora sarà cotto. Levate il lardo e il grasso, collocatevi all'ingiro una guernizione di cipollette glassate, e servite con una salsiera di salsa al vino Madera a parte.

858. Turbante di filetti di leprotto alla Diana
(Turban de filets de levraut à la Diane).

Levate i filetti di quattro leprettini, tagliateli trasversalmente in due e batteteli leggiermente, regolandoli poi col coltello. Spalmateli da una parte con un sottile strato di farcia, indi decorateli con tartufi e applicateli dall'istessa parte contro le pareti d'uno stampo cilindrico ed a fondo concavo che avrete prima coperto di sottilissime fette di lardo; riempite il vuoto con una farcia

quenelles apprestata colle coscie del leprottino. Coprite con fettoline di lardo, riponete lo stampo su una lastra di rame e fate cuocere a forno caldo in modo che i filetti siano cotti a capo di circa trenta minuti.

Al momento di servire, rovesciate lo stampo sul piatto, levate l'unto, guernite il centro con olive cosparse di salsa al vino Madera.

859 Costolette di lepre farcite *(Côtelettes de liévre farcies)*.

Preparate dodici costolette di lepre, raschiate l'osso, regolatele e battetele alquanto. Coi piccoli filetti e la polpa delle coscie tagliate altre dodici finte costoline, e coi residui della lepre approntate una farcia con zinna di vitello attenendovi alle dosi prescritte per le farcie *quenelles;* aggiungetevi dei tartufi tagliati a dadolini e un po' d'erbe fine, e distribuite il composto ponendone un cucchiaio scarso per ogni costolina; copritele colle sfaldelle di carne battuta e d'egual forma; impanatele come di pratica, friggetele con burro depurato, asciugatele e disponetele in corona sul piatto. Guernite il centro con funghi torniti o tartufi, oppure piselli, fagiuoletti, ecc. — Servite con salsa all'essenza di lepre e tartufi.

Vi si addice anche una guernizione di riso all'italiana o di paste diverse, condite come di pratica. G. N.

860. Coscie di lepre farcite *(Cuisses de liévre farcies)*.

Prendete quattro coscie di lepre; levate l'osso della coscia e tagliate quello della gamba a foggia di giambone. Approntate una farcia come l'anzidetta e farcite le coscie, che poscia coprirete di fettoline di lardo e ravvoltolerete ad una ad una in un pannolino, oppure anche in una vescica. Assicurate l'involto con spago e cuocetele in una *mirepoix* (N. 196). — Quando sono cotte ritiratele, passate la cozione allo staccio, digrassate e fate ridurre a dovere, aggiungendovi della salsa spagnuola o *blanquette*. Tagliatele e disponetele sul piatto in bell'ordine; guernitele in uno dei modi indicati per le costolette; glassate e servite con salsa a parte.

861. Coscie di lepre farcite e lardellate alla gelatina
(Cuisses de liévre farcies et piquées à la gelée).

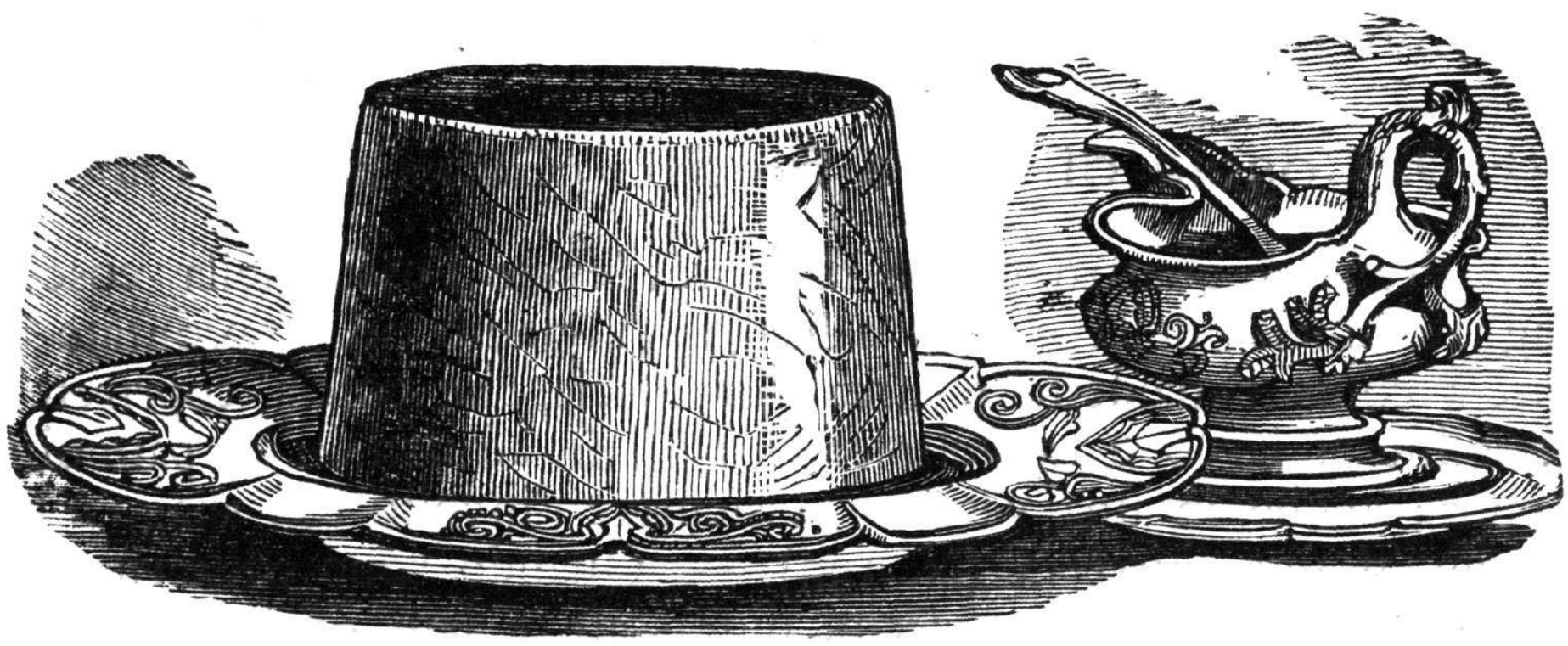
Approntate quattro coscie di lepre, dalle quali leverete l'osso riempiendo poi il vuoto con farcia *quenelles* mista con tartufi,

lardo e giambone a dadolini e vino Madera. Cucite l'apertura e picchiettate la noce disegnandovi un rosone al disopra della noce stessa. Fatele cuocere nel modo indicato pel *fricandeau*. Lasciatele raffreddare nella cozione, indi ritiratele e pulitele; tagliatele a fette, conservandole però riunite. Passate la cozione allo staccio, digrassate e fate restringere per poi collo stesso sugo glassare le coscie.

Intanto avrete apparecchiato uno zoccolo ovale a forma di cupola, su cui adagierete le coscie in modo che le ossa delle gambe si riuniscano al centro; guernitele di carta frastagliata a colori e impiantate nel mezzo un'asticciuola ornata d'un grosso tartufo e d'una cresta di pollo; ornate gli intervalli fra una coscia e l'altra con gelatina a due colori e disponete pure all'ingiro dello zoccolo de' grossi crostoni di gelatina dorata decorati di gelatina bianca e tritata. Se le coscie saranno cotte e glassate con cura e conservate succolenti, il che dipende dalla morbidezza della farcia, a questo piatto non potrà mancare il plauso de' commensali. G. N.

862. Pane di lepre caldo al vino Madera
(Pain de liévre chaud au vin Madére).

Non avete che a consultare l'istruzione sul pane di vitello (N. 683) mettendovi un po' più di zinna e di vino Madera; fatelo

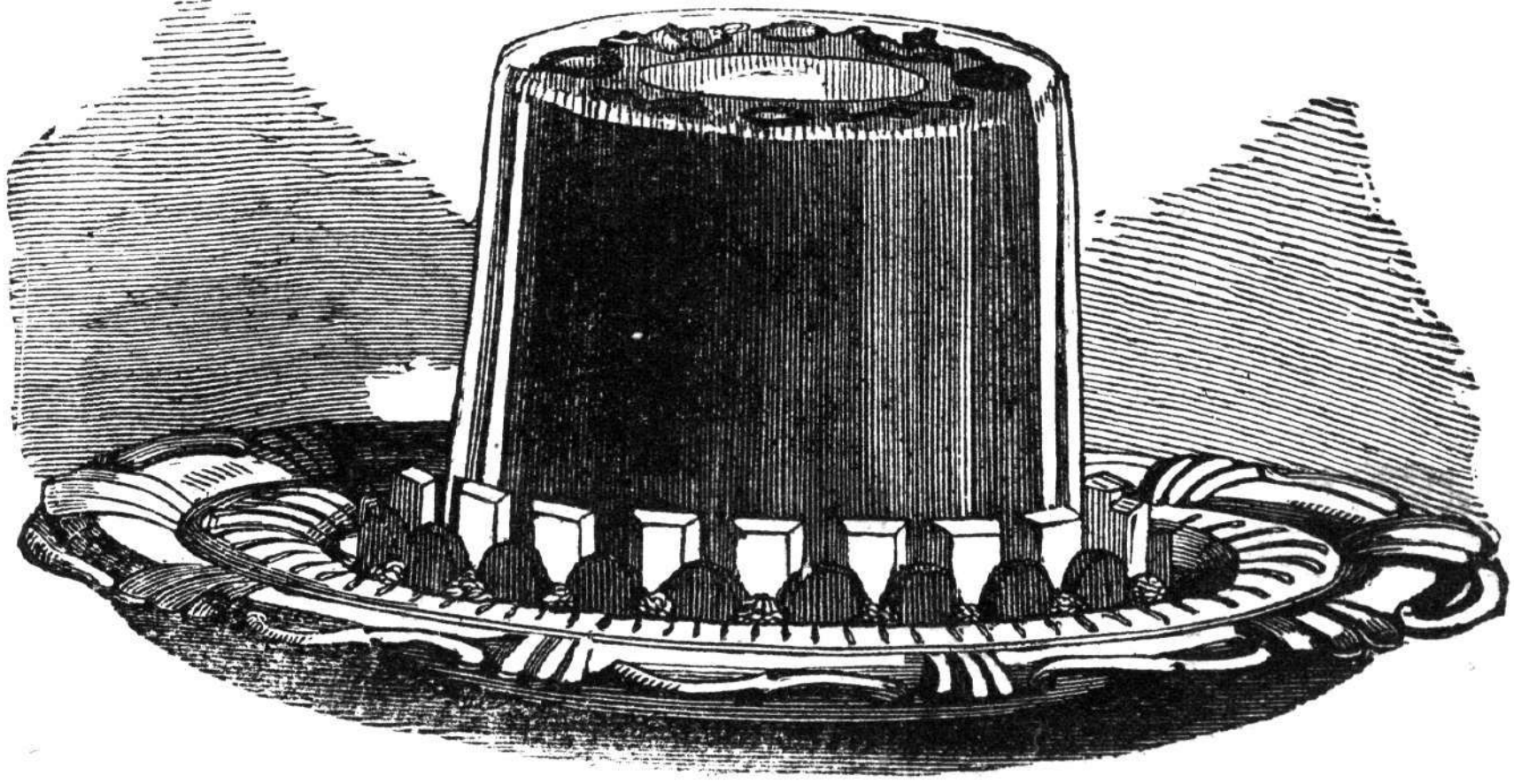


cuocere in uno stampo cilindrico e servitelo con salsa al vino Madera guernendo il centro con un intingolo di tartufi, arnioni di gallo e piccole creste. Servite con salsa al vino Madera ed essenza di lepre a parte.

863. Pane di lepre alla gelatina
(Pain de liévre à la gelée).

Operate precisamente come si disse pel pane di vitello (N. 684) ritenuto che essendo la carne di lepre piuttosto asciutta converrà

essere un po' più generosi di lardo. — Quando è cotto, levatelo dallo stampo e regolatelo con diligenza Prendete uno stampo un po' più grande e disponetevi sul fondo una decorazione di tartufi e gelatina; lorchè questa è congelata, mettetevi entro il pane facendogli colare attorno la gelatina per modo che quando lo si torrà dallo stampo si presenti egualmente rivestito di gelatina.



Collocatelo sul piatto d'*entrée*, disponetevi all'ingiro una decorazione di gelatina a due colori, tanto trita che foggiata in crostoni nel genere del disegno ed accompagnatelo, se v'aggrada, con una salsiera di magnonnese liquida.

Trattandosi di servizio signorile, potrete presentarlo anche sopra uno zoccolo di grasso, per il cui apparecchio vorrete consultare la tavola III e l'apposito capitolo.

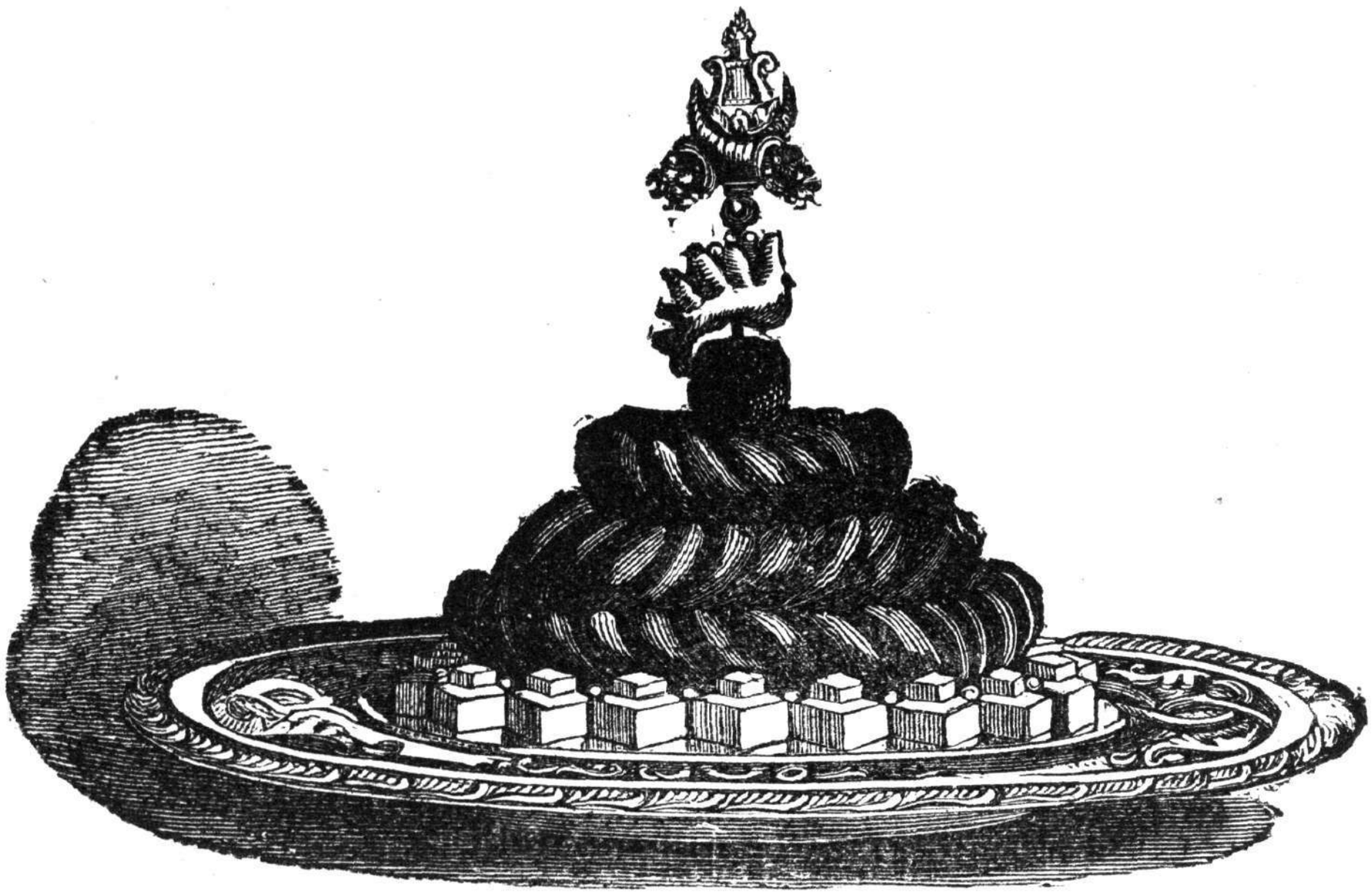
864. Chaufroix di filetti di leprotto

(Chaufroix de filets de levraut).

Levate i grossi filetti da tre leprotti; tagliateli per il lungo, dividendoli così in dieci pezzi per ogni lepre, indi regolateli e marinateli come di pratica. Coi quarti davanti e colle minuzie apparecchiate un'essenza, giusta l'istruzione al N. 203. Riponete i filetti in una tegghia con burro depurato e saltateli a fuoco ardente, scolate il burro e sostituitevi un po' d'essenza e di sugo condensato, fateli glassare e poscia lasciateli raffreddare tenendoli coperti. Coll'essenza del leprotto apparecchiate una salsa *chaufroix*, il che otterrete bagnando coll'essenza stessa un *rosso bianco* alla densità d'una *blanquette;* lasciate sobbollire sull'angolo del fornello, digrassate e fate ridurre d'un terzo; aggiungetevi una tazza di buona gelatina, ed ove occorra rialzarne il sapore, anche un poco di sugo condensato, vino Madera e qualche goccia di limone. Pas-

satela alla stanigna e mettetela sul ghiaccio rimestandola di tanto in tanto onde avere una salsa consistente, liscia e brillante.

Consultate il disegno ed approntate di conformità i filetti; mascherateli con salsa e gelatina mezzo sciolta; attaccate al piatto un crostone di pane fritto a forma di cono tronco e disponetevi



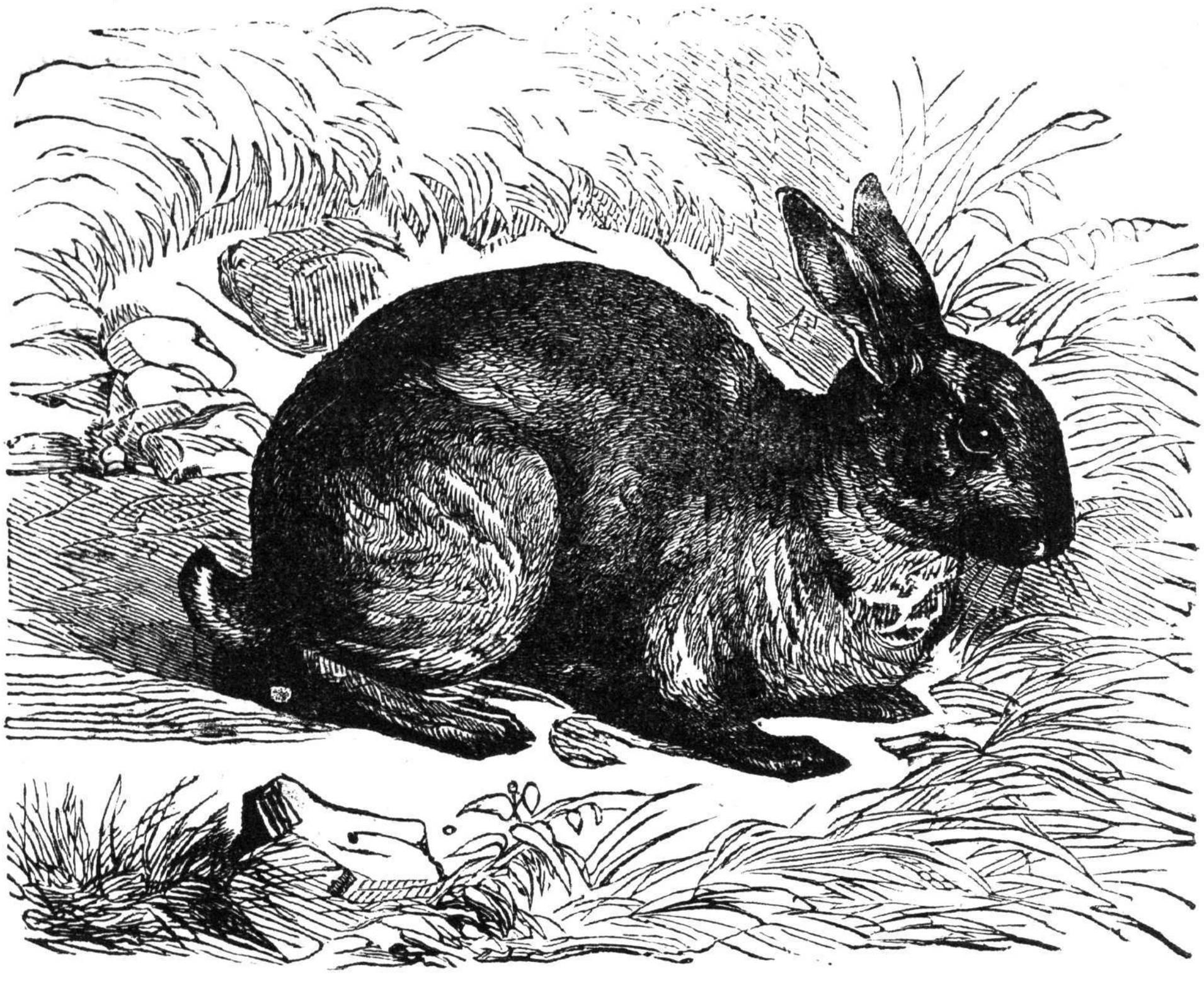
all'intorno uno strato di salsa molto densa, allogandovi poi all'ingiro, ed a tre ordini i filetti. Impiantate al centro un'asticciuola ornata di una bella cresta e d'un grosso tartufo ed ultimate la decorazione con gelatina tagliata a dadi piccoli e grandi, i quali sovrapporrete gli uni agli altri, ornando poi il punto di congiunzione d'un angolo coll'altro con un bottoncino di gelatina trita.

865. Lepre in insalata magnonnese
(Liévre à la salade magnonnaise).

Allestite due lepri, alle quali leverete il quarto davanti; lardellate le coscie e il dorso e fatele cuocere in ristretto come di pratica, badando ch'abbiano a riuscire molto succolenti e ben glassate. Frattanto che la lepre si raffredda preparate un'insalata cotta con fagiuoletti, broccoli, asparagi, barbabietole, cavoli di Brusselles, il tutto ben condito. Mettete in mezzo al piatto di rilievo una crostata ovale sufficientemente grande per contenere l'insalata che disporrete a guisa di cesto di fiori. Tagliate le lepri, tenendole riunite come fossero in un sol pezzo e disponetele sul piatto, in

modo che le zampe, le quali ornerete di carta frastagliata a colori, abbiano ad incrociarsi di fianco alla crostata, rimanendo le fette e gli altri pezzi alla testa del piatto che avrete dapprima cosparso di salsa magnonnese. Ornate il piatto con crostoni di gelatina, e con altra gelatina trita spinta al cornetto decorate con garbo la lepre, il che vi permetterà di facilmente mascherare il taglio. Impiantate due asticciuole ai lati della crostata ove si incrociano le gambe delle lepri, guernendo le dette asticciuole con un girello di carciofo e un bel gambero rosso. Servite con una buona magnonnese mista con salsa bianca e senape. G. N.

L' ESTRATTO DI CARNE LIEBIG E' IL MIGLIORE



CAPITOLO XVII.

DEL CONIGLIO E DEL CONIGLIOLO.

V'hanno due sorta di conigli, il domestico e il selvatico; quest'ultimo è migliore, ma la cucinatura può dare alla carne del domestico lo stesso gusto. Quantunque siavi molta rassomiglianza fra questo animale e la lepre, la sua carne bianca e saporita differisce assai da quella della lepre.

Il coniglio è migliore d'inverno che d'estate; il coniglio giovane si distingue per una piccolissima ghiandola che si sente al tatto; situata presso le giunture delle gambe, al disopra del ginocchio.

Dal coniglio *(lapereau)*, piccolo coniglio selvatico, se ne fa grande consumo in Francia, in Isvezia, in Irlanda, in Inghilterra, in Danimarca, ove allevati nelle conigliere, vi formano un ramo di gran traffico, giacchè è proverbiale la straordinaria fecondità di

questo animale che comincia all'età di sei mesi e figlia fin sette volte all'anno, ed ogni gestazione è da cinque ad otto nati (1)

Il coniglio fornisce un brodo eccellente e la carne è buona e sana; la gente della campagna potrebbe nutrirsene, perocchè la carne fresca è l'alimento più utile all'uomo. — Prima di uccidere i conigli domestici bisogna dar loro per qualche giorno a mangiare piante aromatiche, e di queste se ne devono porre nel loro condimento, cosicchè acquistano un sapore da potersi difficilmente distinguere da quello de' conigli selvatici. In generale si cucinano come la lepre.

866. Coniglio arrosto *(Lapereau rôti).*

Procedete come per la lepre, eccetto che potrete ommettere di marinarlo; non occorrono più di trenta o quaranta minuti di fuoco ardente per cuocerlo a dovere. Quanto al modo di tagliarlo fate soltanto a pezzi la lombata e le coscie.

867. Coscie di coniglio alla brettone
(Cuisse de lapereau à la bretonne).

Disossate sei coscie di conigliolo, farcitele di *godiveau* (N. 294) cucitele e riponetele in una casseruola, coperta con fettoline di lardo; bagnate con brodo consumato e vino; fatele abragiare finchè siano ben tenere; scolatele e lasciatele raffreddare, indi tagliate lo spago e tagliatele in due sul loro spessore e date ad ogni pezzo la forma d'una costolina; mascheratele con spagnuola ben ridotta, con qualche cucchiaio di *soubise* e legata con due tuorli d'uova; lasciatele raffreddare di nuovo e passatele all'uova e al pane. Pochi minuti prima di servire, friggetele d'un bel colore e disponetele in corona su un piatto d'*entrée*; guernite il centro con una *soubise* od altra guernitura come si disse per le coscie di lepre. Servite a parte una spagnuola all'essenza di selvaggina o di tartufi.

868. Sauté di filetti di conigliolo alla regina
(Sauté de filets de lapereau à la reine).

Preparate come di pratica dodici filetti di coniglio giovane e fateli friggere a fuoco ardente voltandoli; scolate il burro ed ag-

---

(1) Ciò che v'ha di rimarchevole intorno al coniglio, si è l'insuperabile antipatia che ha per la lepre L'amore che in istato di schiavitù può unire il cane al lupo, non può avvicinar fra loro il coniglio e la lepre; perciò è osservazione costante che ne' luoghi ove si trovano lepri non veggonsi conigli, e dove invadono questi fuggono quelle; attalchè nel parco della villa reale, presso Monza, alcuni anni sono si dovette, per ripopolarlo di lepri, distruggere tutti iconigli che in breve volger di tempo si erano moltiplicati a dismisura.

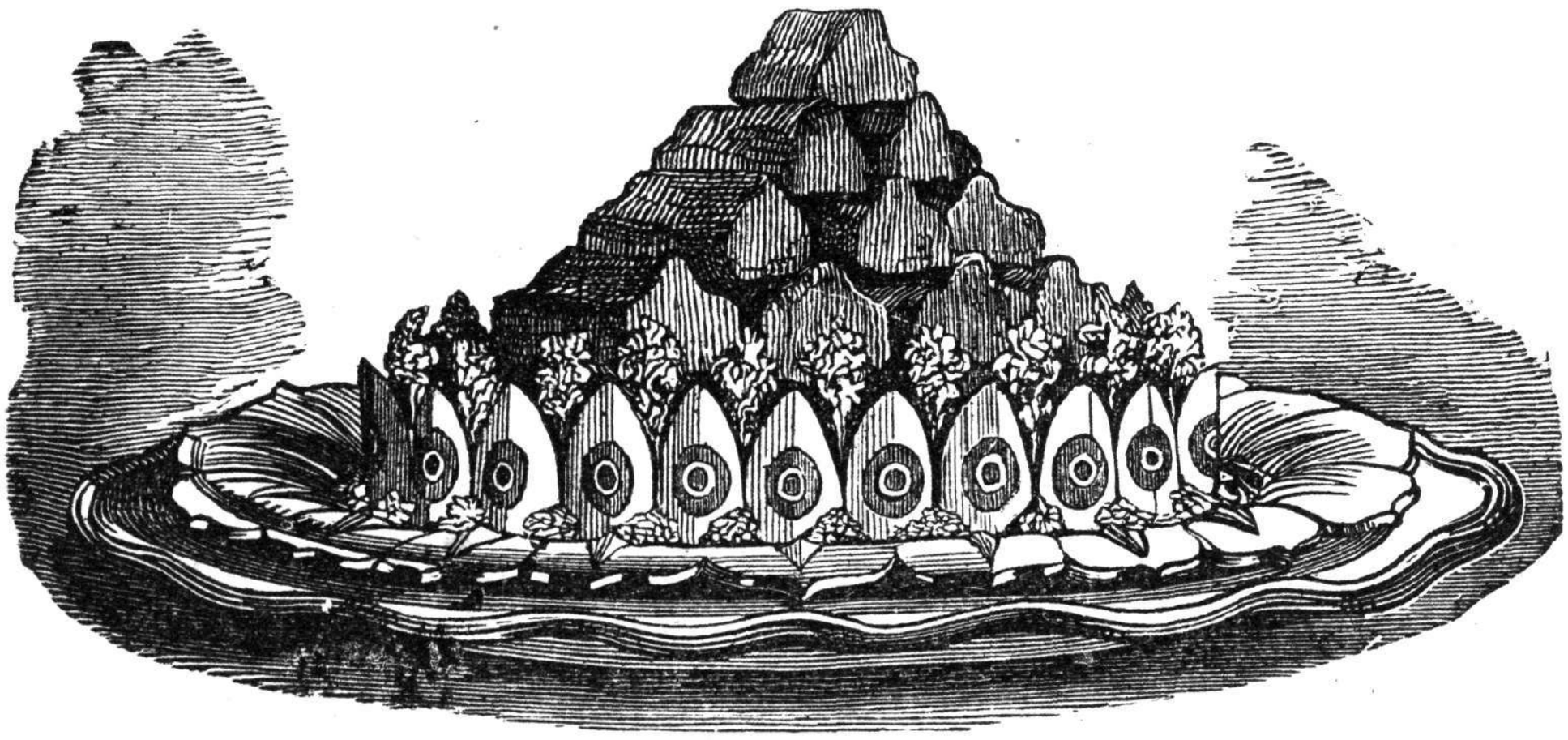
giungetevi una tazza di salsa bianca e mezzo bicchiere d'essenza di selvaggina; fate bollire un poco, ultimate la salsa con burro fresco e servite con crostoni fritti al burro, oppure con piselli, funghi o tartufi.

869. Conigliolo alla villeroy *(Lapereau à la villeroy).*

Fate cuocere alla spiedo due o tre lombate di conigliolo; tagliate con garbo, dandole la forma di filetti. Col sugo che avrete estratto dai quarti davanti de' coniglioli apprestate una *villeroy* ultimata come di pratica (vedi pag. 129). Adagiate i filetti su un tovagliuolo ripiegato e damascato e servite coll'anzidetta salsa a parte.

870. Insalata di conigliolo *(Salade de lapereau).*

Prendete due coniglioli cotti allo spiedo, e quando sono freddi tagliateli in pezzi regolari; indi marinateli in un recipiente di terra con olio fino, sugo di limone, sale, pepe, noce moscada e un tritume di prezzemolo, cerfoglio, serpentaria ed uno scalogno, il tutto imbianchito; dopo qualche ora aggiungetevi alcuni cucchiai di gelatina ristretta e sciolta; fate saltare i pezzi finchè la gelatina e la marinatura formino una salsa piuttosto densa. Disponeteli sul piatto d'*entrée* nell'ordine che presenta il disegno; disponete all'ingiro una guernizione d'uova sode decorate d'acciughe e frammezzate da lattughe in insalata; ultimate la decorazione con mucchietti di gelatina trita bianchissima, e servite con salsa magnonnese corretta con *purée* d'acciughe.



CAPITOLO XVIII.

DEL FAGIANO.

La carne del fagiano non meno delicata che saporita è particolarmente apprezzata dagli amatori quando abbia raggiunto il voluto grado di frollitura.

Ecco in proposito come si esprime una nota celebrità culi-

nare; « Il fagiano quando è mangiato tre giorni dopo ucciso non ha nulla che lo distingua, giacchè non è così delicato come un pollo, nè profumato quanto una quaglia. » Lorchè invece l'infrollitura è perfetta, la carne è tenera è gustosissima, partecipando essa delle qualità del pollame e della selvaggina; questa perfezione si verifica appunto quando il fagiano incomincia a decomporsi; il profumo che allora si sviluppa si unisce ad un'essenza che per esalare aveva d'uopo di alquanta fermentazione, simile in ciò alla caffeina, che si ottiene solo in seguito alla tostatura del caffè.

I gastronomi sanno scegliere il vero momento con una particolare intuizione; ai profani si manifesta ai sensi da un leggier odore e dal cangiamento di colore del ventre del fagiano.

Giunto a tale stadio il fagiano, lo si spenna, ma non prima perchè l'esperienza insegna che quelli conservati colle penne riescono molto più profumati.

Noi però non amando mettere il dente ove il naso prova disgusto, siamo d'avviso che se è buona cosa il lasciar infrollire un fagiano per cinque, sei e perfino otto giorni, secondo la stagione e la temperatura, non è proprio necessario d'aspettare che il ventre sia completamente azzurrognolo e verde, indizio di prossima putrefazione. A qualche ghiottone potrà andare a genio, ma la maggior parte dei commensali non saranno certamente dello stesso parere.

Il fagiano di montagna ha la carne più squisita che non il fagiano di pianura (1). Il fagiano giovane è tenero, tanto più se cotto allo spiedo; esso fornisce un alimento delicato, di buon gusto e di facile digestione; se è vecchio lo si ammannisce preferibilmente in galantina, od in umido, ecc.

Si conosce quando il maschio è giovane se ha lo sprone delle zampe rotondo, mentre quando è vecchio lo sprone è acuminato. — La femmina giovine si distingue allorquando l'estremità della prima penna dell'ala è a punta.

---

(1) Secondo i racconti favolosi noi dobbiamo questo uccello a Giasone e a' suoi compagni che nella famosa spedizione degli Argonauti lo recarono dalle regioni del Fasi, fiume dell'antica Colchide, d'onde il nome di *phasianæ*, fagiani.

Presentemente il fagiano trovasi in tutte le parti temperate d'Europa e si potrà forse acclimatizzare laddove la temperatura non varia gran fatto da quella del suo paese natio. — Vivono essi tanto nei siti montuosi quanto nel piano, purchè vi abbondino le acque e vi siano degli alberi alti, avendo essi l'abitudine di andar la sera ad appollaiarsi sulla loro cima. Cibansi d'ogni sorta di semi, di chiocciole e d'insetti. Vivono solitari od a coppie; volano poco, pedinano molto e stanno quasi sempre razzolando la terra sotto i macchioni o cespugli. Non è difficile allevare i fagiani fatti nascere in casa, sia ponendo le uova sotto ad una gallina, sia mediante l'incubazione artificiale, ma è necessario nutrirli nella prima settimana con larve e ninfe di formiche, tuorlo d'uovo cotto e lattughe trite.

Il maschio ha portamento pomposo quasi andasse orgoglioso delle sue lucide penne; la femmina veste più dimessa: tuttavia non è raro il caso in cui questa assuma le penne dei maschi, e ciò avviene quando per vecchiaia o difetto organico non è più atta alla fecondazione. Il maschio si distingue dalla femmina per un acuto sprone conforme di cui è armato il tarso.

871. Fagiano allo spiedo *(Faisan à la broche).*

Prendete un fagiano giovane, tenero e grasso; spennatelo, meno la coda e la testa, che leverete e porrete da parte; fiammeggiatelo allo spirito di vino, sventratelo, pulitelo, imbrigliatelo; lardellatelo, oppure copritelo di sottili fette di lardo; mettetelo sullo spiedo, ravvolgetelo in un foglio di carta butirrata, e quando è prossimo alla cottura levate la carta, affine di far prendere colore al fagiano; poscia ritiratelo dallo spiedo e servitelo. La testa e la coda le ravvolgerete in un riccio di carta frastagliato e la unirete al fagiano prima di servire.

872. Fagiano alla Locullo *(Faisan à la Lucullus).*

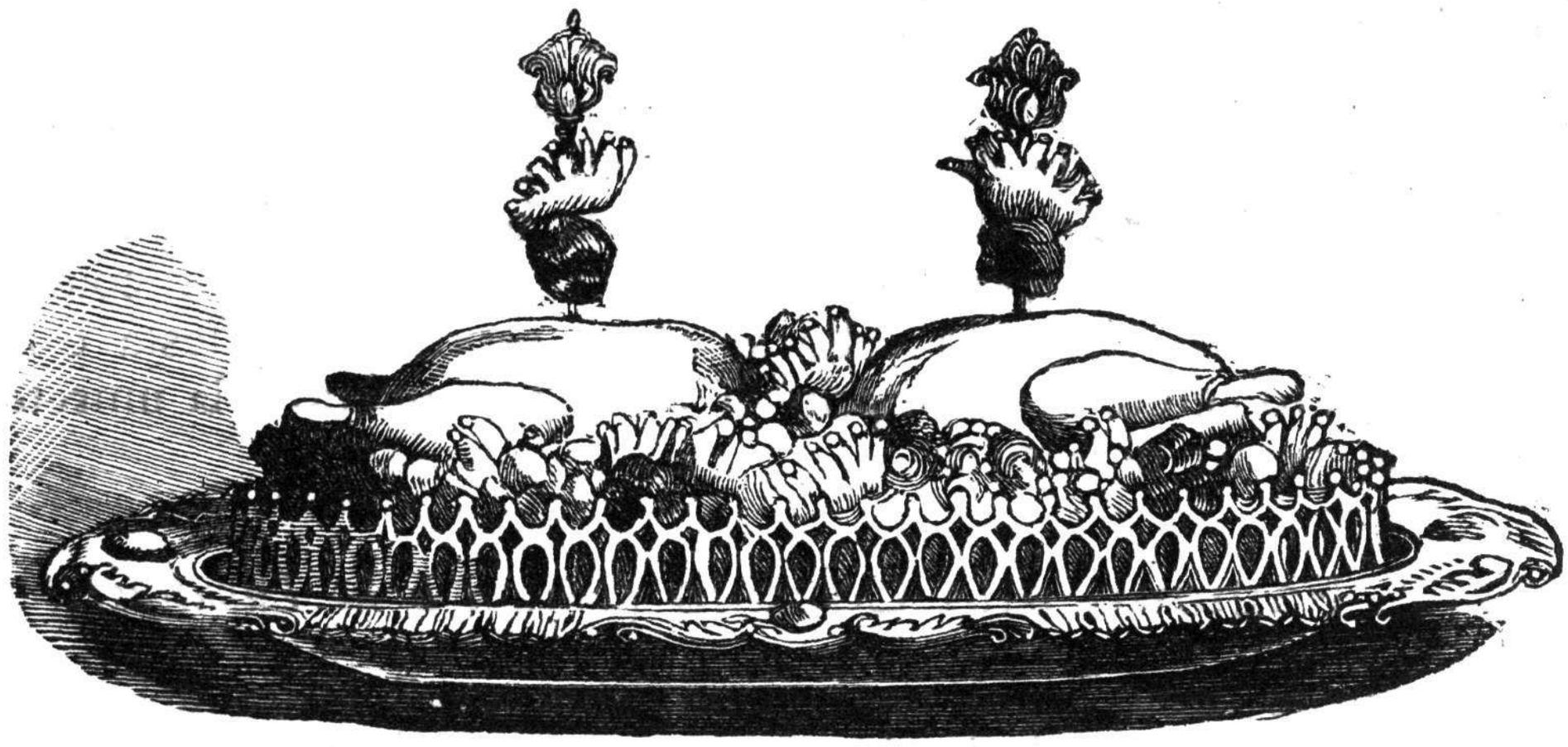
Spennate come sopra un fagiano; spezzategli l'osso del petto e levate le ventriglie, badando di non rompere l'amaro, fiammeggiatelo leggiermente e pulitelo in ogni parte. Levate leggiermente la pellicola a mezzo chilogrammo di tartufi neri, e tagliateli a dadi. Fate sciogliere in una casseruola un ettogrammo di lardo raschiato e un pezzetto di burro; unitevi i tartufi con sale, pepe e noce moscada e fateli cuocere lentamente per dieci minuti, lasciandoli poi raffreddare. Metteteli nell'interno del fagiano; cucite lo stomaco, imbrigliatelo e copritelo con una sottilissima fetta di lardo e riponetelo in luogo fresco per due o tre giorni, a capo de' quali lo porrete sullo spiedo ravvoltandolo prima in un foglio di carta impregnato di burro e facendolo cuocere nel modo anzidetto. Qualora vogliate servirlo per *entrée*, non occorrerà di farlo colorare, ma lo lascierete ravvolto nella carta fino a cottura ultimata, per poi servirlo ben glassato ed attorniato d'una guernizione di tartufi con salsa vellutata.

873. Fagiani alla Godard *(Faisan à la Godard).*

Allestite due fagiani che imbriglierete internando le zampe nel corpo; riponeteli in una casseruola di sufficiente grandezza, in cui avrete posto alcune fette di lardo e di prosciutto, una cipolla affettata, un mazzolino d'erbe aromatiche, sale e noce moscada. Fate rosolare lentamente, indi bagnateli con una mezza bottiglia di Madera ed egual quantità di consumato.

Coprite la casseruola ponendo sotto al coperchio un foglio di carta e lasciate sobbollire fino a cottura. Approntate un intingolo alla Godard (N. 375) in cui porrete parte della cozione de' fagiani, digrassata e ridotta a dovere. — Collocate i fagiani su un piatto

oblungo con fascia a ringhiera d'argento, disponetevi all'ingiro l'intingolo e conficcate in ogni fagiano una piccola asticciuola nel



genere del disegno che presentiamo. Servite con salsa suprema a parte.

Per rilievo si servono sopra zoccoli fatti di pane e di riso bianco.

874. Fagiano guernito di cavoli alla milanese

(Faisan garni de choux à la milanaise).

Preparate un bel fagiano e fatelo cuocere a guisa di *fricandeau*, badando solo d'essere generosi di lardo, giambone e buon vino Madera. Cotto e ben glassato, levatelo e mettete una buona tazza di consumato nella cozione, fate dare un leggier sobboglio, e passate allo staccio indi digrassate e con quel grasso e un poco del suo fondo, fate cuocere due cavoli che avrete dapprima imbianchiti con fuoco sotto e sopra, e perchè non prendano colore vi porrete sopra un foglio di carta unta. Non appena cotti asciugateli e spremeteli con un pannolino doppio, affine di togliere l'unto; fate ridurre a consistenza il sugo del fagiano unendovi della spagnuola lavorata. Avrete pure cotto un bel salsiccione fino e un pezzo di ventresca a mezzo sale. Tagliate come di pratica il fagiano, accomodatelo sul piatto, copritelo di verze e poi guernitelo col salsiccione tagliato a liste e colla ventresca egualmente tagliata a foggia di foglie, cosicchè formerete sopra le verze un disegno a piacere, internandovi, per darvi maggiore risalto, qualche carotolina ben glassata. Alle estremità del piatto porrete un crostone di pane fritto su cui assicurerete la testa del fagiano, ravvolta in un cartoccio frastagliato. Glassate il tutto e servite con salsa a parte.

G. N.

875. Fagiano farcito alla lombarda
(Faisan farci à la lombarde).

Apparecchiate un fagiano come per galantina ed 8 ettogrammi di farcia *quenelles* di pollo, scarsa di burro e di zinna, a cui unirete 4 ettogrammi di tartufi pelati, 2 di giambone cotto, 2 di zinna cotta, non che i piccoli filetti del fagiano marinati con vino, il tutto tagliato a dadi. Badate che vada bene di sale e riempite il fagiano, indi cucitelo, fasciatelo di fettoline di lardo, ravvolgetelo in un pannolino e bagnatelo con consumato in cui avrete fatto bollire le minuzie del fagiano; aggiungete un po' di vino e dopo due o tre ore di leggiera ebollizione ritiratelo, digrassate la cozione che farete restringere come più volte si disse, per poi unirla ad una tazza di salsa vellutata. — Ammannite un buon riso all'italiana che disporrete a forma di zoccolo, decorandolo con lingua e tartufi. Guernite il piatto con creste e granelli di pollo cosparsi della suindicata salsa. Levate il lardo e tagliate il fagiano a fette che collocherete sopra lo zoccolo e servite con salsa vellutata all'essenza di fagiano a parte. G. N.

876. Fagiano alla cavaliere *(Faisan à la chevalière).*

Togliete i filetti a due fagiani, separando il piccolo filetto che preparerete come di pratica e metterete nel burro fuso; disponete su ogni filetto grosso tre righe di lardellatura e collocateli in una tegghia assieme alle coscie che avrete disossate, lasciandogli soltanto l'osso della gamba, e battute un pocolino affine di ridurle a foggia di costoletta; copritele di fette di lardo e giambone, poscia bagnatele con parte del consumato in cui avrete fatto bollire i carcami e le minuzie colle solite erbe odorifere ed ortaggi; a tempo debito passate allo staccio e digrassate; aggiungete un bicchiere di Madera, coprite con carta unta e fate cuocere lentamente. Col rimanente consumato predisponete una salsa procedendo come per la *blanquette.* — Ritirate i filetti e le coscie; digrassate la cozione, e postala di nuovo a fuoco, restringetela a dovere per poi glassare i filetti e le coscie, unendo il rimanente all'anzidetta salsa. Fatela ridurre, legatela con una soluzione di tre tuorli d'uova, un pezzo di burro e il sugo d'un limone, ultimandola come di pratica per poi serbarla calda al bagno-maria. Attaccate sul piatto un crostone piuttosto alto di pane fritto, nel quale impianterete le due teste di fagiano e nel mezzo un'asticciuola ornata d'un fungo bianco glassato, una cresta fatta di lingua e un crostone dentellato di pane. Collocate all'ingiro le quattro coscie aspergendole di salsa,

indi i filetti grossi che alternerete co' piccoli, i quali friggerete all'ultimo istante; disponetevi all'intorno un poco di salsa e una guernizione di funghi interi di media grossezza e molto bianchi. Glassate il tutto e servite coll'anzidetta salsa a parte.

Questo piatto si può eziandio guernire con *quenelles* di selvaggina frammezzate con creste di gallo ben glassate; come pure ai piccoli filetti s'addice una decorazione di tartufi e lingua od anche citriuolini verdi; le coscie ponno farcirsi ed essere poi divise per metà. Innumerevoli insomma si presentano all'abilità del cuoco i modi di preparazione di questo piatto.

877. Fagiano alla napoletana *(Faisan à la napolitaine).*

Lardellate due fagiani e cuoceteli allo spiedo giusta l'istruzione più volte ripetuta (1). Badate che la lardellatura sia di un bel colore; tagliateli conservandoli riuniti come fossero interi; adagiateli su uno strato di maccheroni conditi con sugo condensato, burro, formaggio e poca *purée* di pomidoro. Servite con una salsiera di salsa napoletana (N. 267).

878. Fagiani in diadema *(Faisan en diadème).*

Sventrate ed abbrustiate due fagiani che riempirete di burro manipolato con tartufi crudi e un po' di sale; imbrigliateli, copriteli di lardo e teneteli al fresco fino al giorno seguente. Qualche ora prima di servire cuoceteli allo spiedo bagnandoli di tanto in tanto con burro fuso al quale avrete unito un po' di Madera. Intanto attaccate sull'orlo del piatto un crostone di pane tagliato a semicerchio e fritto di bel colore. Su questo piatto disponete uno accanto all'altro de' crostoni egualmente fritti, tagliati a triangoli la cui base sia più stretta dei lati ed attaccateli in modo che l'insieme rappresenti un diadema.

Mediante cornetto pieno di farcia *quenelles* decorate la crostata, disponete all'ingiro del piatto altra farcia in modo da potervi collocar sopra delle piccole *quenelles*. Coprite il tutto di carta butirrata e mettete per un istante il piatto sulla bocca del forno, affine di consolidare la farcia. Quando i fagiani saranno cotti, tagliateli a quarti che dividerete in due; disponeteli elevati nel centro del piatto il più regolarmente possibile, ricopriteli interamente di

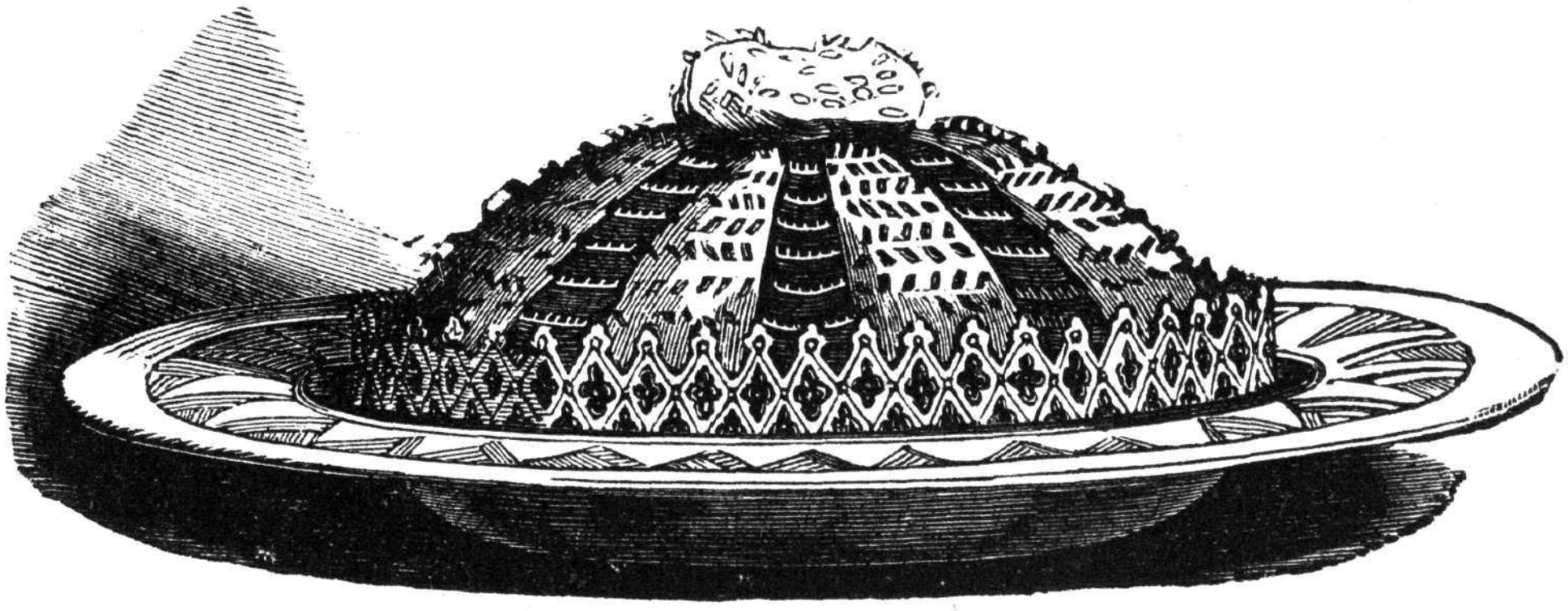
---

(1) Per ben conoscere il momento della giusta cottura si richiede esperienza ed attenzione; quello che è indispensabile si è che la selvaggina non languisca sullo spiedo, e potrete accorgervi che ha raggiunto un certo grado di perfezione quando si sprigioni dalle carni una specie di vapore e sgoccioli qualche po' di sugo.

tartufi a filetti, tenuti al caldo in sa'sa al vino Madera. Guernite la parte del piatto non occupata dalla crostata con una quindicina di granelli di pollo. Servite con salsa al vino Madera a parte.

879. Filetti di fagiano all'imperatrice
(Filets de faisan à l'imperatrice).

Levate la carne dello stomaco a quattro fagiani giovani e grassi, distaccate il filetto gentile dai grossi, i quali batterete un pocolino col manico del coltello facendo leggiermente passare la lama del coltello fra la pelle e la carne, distaccate la pelle stessa che sarà non più grossa d'un foglio di carta. È questa un'operazione che richiede molta diligenza. Poscia togliete il nervo dei piccoli filetti, che li attraversa in tutta la loro lunghezza, senza però guastarli; decorateli con tartufi, come si vede nel disegno, e riponeteli in una tegghia con burro depurato. — Date forma regolare anche ai grossi filetti, picchiettateli con tartufi e metteteli da parte. Fate cuocere in buon fondo le coscie dei fagiani e



riponetele in luogo fresco. Coi carcami e le minuzie delle carni preparate un'essenza che mescolerete con salsa bruna e un bicchiere di vino Madera; serbatela calda al bagno-maria. Levate la pelle dalle coscie, e colla carne tagliata minutamente apparecchiate una farcia cotta che condirete con un poco di buon sugo. Mezz'ora prima di servire fate saltare tanto i grossi che i piccoli filetti ed intanto su un elegante piatto bordato d'argento collocate la farcia ben calda, alla quale all'ultimo istante avrete unito un po' di burro fresco; adagiatevi all'ingiro i filetti colla punta rivolta verso il centro. Guernite la sommità con un'animella di vitello lardellata e glassata. Glassate con diligenza il tutto e servite a parte una salsa all'essenza di fagiano.

880. Filetti di fagiano alla d'Orléans
(Filets de faisan à la d'Orléans).

Tagliate i filetti di due o tre fagiani dividendo il grosso filetto in due parti, cosicchè col piccolo avrete sei pezzi per ogni fagiano. Metteteli in una tegghia con burro depurato e pochi minuti prima di servire friggeteli a fuoco ardenre, spolverizzandoli leggiermente di sale. Disponeteli in corona sul piatto frammezzandoli con crostoni di pane fritto; cospargeteli di salsa d'*Orléans* (N. 242) e servite fumanti.

Volendo dare a questo piatto carattere d'eleganza, porrete al centro una crostata di pane fritto guernita d'un intingolo di creste, code di gamberi e granelli conditi colla stessa salsa.

881. Filetti di fagiano al cacciatore reale
(Filets de faisan au chasseur royale).

Levate con diligenza i filetti di tre fagiani novelli; lardellate i grossi filetti di lardo fino, decorate i piccoli con tartufi, metteteli in una tegghia con burro depurato, copriteli e riponeteli in luogo fresco. Colla rimanente polpa del fagiano cotto e dodici tordi pure cotti allo spiedo approntate una *purée* a norma dell'i-

struzione al N. 308, che serberete calda al bagno-maria. Uu poco prima di servire fate cuocere in buon sugo i grossi filetti, osservando che la lardellatura abbia a colorarsi leggiermente ed i filetti riescano ben glassati. Quanto ai piccoli li farete cuocere con burro per pochi minuti. Disponeteli in corona sopra una *bordura* di farcia cotta al bagno-maria decorata con tartufi, alternando i grossi coi

piccoli filetti. Riempite il centro colla *purée* di tordi ed ornate la sommità del piatto d'un grosso tartufo sostenuto da creste, funghi e tartufi il tutto cotto e glassato alla perfezione. Servite con salsa all'essenza di fagiano a parte.

882. Scalopini di fagiano *(Escalopes de faisan).*

Levate i filetti a tre fagiani, privateli con diligenza della pellicola, tagliateli a listarelle di egual grossezza e foggiateli a scalopini; fate sciogliere un po' di burro in una tegghia e collocatevi entro gli scalopini; spolverizzateli di sale, pepe grosso e burro fuso e colla rimanente carne ed i carcami approntate un'essenza come al N. 203; unitevi una tazza di salsa spagnuola e fate restringere a consistenza di sciroppo; fate saltare gli scalopini, scolate il burro, versatevi entro la salsa e fate bollire due minuti, aggiungendovi da ultimo un pezzo di burro fresco; servite con una guernizione di *croquettes* o *quenelles* di fagiano.

883. Salmi caldo di fagiano *(Salmis de faisan chaud).*

Preparate e fate cuocere due fagiani, come al N. 874, aggiungendo maggior quantità di vino rosso. Cotti e glassati a dovere, tagliate il corpo in quattro pezzi oltre le coscie. Pestate nel mortaio le minuzie e i carcami, unitevi della spagnuola lavorata e passate due volte allo staccio riponendo la *purée* in una casseruolina. Digrassate la cozione dei fagiani, restringetela per poscia aggiungervi un po' di salsa vellutata, passatela allo staccio e unitela alla *purée*; lavoratela per bene badando che sia salata a dovere e della densità d'una besciamella.

Intanto avrete apparecchiato una crostata di pane fritto capace di contenere i pezzi dei fagiani che vi disporrete entro in bello ordine tenendo al disopra le ali. Cospargeteli di salsa e guernite l'orlo della crostata con fette di tartufi cotti nel vino. Glassate e servite.

Invece della crostata si può indifferentemente servirlo in una casseruola d'argento, oppure su un piatto guernito di crostoni di pane fritti al burro.

884. Salmi di fagiano alla milanese *(Salmis de faisan à la milanaise).*

Fate cuocere due fagiani e tagliateli nel modo suindicato. Digrassate la cozione, levate le minuzie e pestatele nel mortaio unen-

dolo poi alla salsa che farete passare allo staccio sopra il fagiano. Adagiate il fagiano su un piatto guernito di crostoni fritti. Mettete nella salsa qualche cresta cotta e delle fette di tartufi, fate bollire un istante ultimandola con sugo di limone e versatela sul fagiano che servirete fumante.

885. Bodini di fagiano al principe imperiale
(Bodins de faisan au prince impérial).

Mescolate un ettogrammo di tartufi tagliati a piccolissimi dadolini con 6 ettogrammi di farcia *quenelles* di fagiano scarsa di burro; collocatela sul ghiaccio affinchè s'indurisca, indi spolverizzate la tavola di farina, dividete la farcia in tante parti della grossezza d'un uovo e foggiate i bodini come sopra; gettateli nell'acqua bollente e dopo qualche minuto d'ebollizione scolateli e lasciateli raffreddare; immergeteli nell'uovo sbattuto e spolverizzateli con giambone magro, cotto, e tritato minutamente, e poco pane finissimo. Dieci minuti prima di servire riponeteli in una tegghia con burro depurato e metteteli a fuoco moderato affinchè si riscaldino senza prendere troppo colore; voltateli e finalmente asciugateli su un pannolino; glassateli leggiermente e disponeteli all'ingiro d'una piccola crostata, la quale guernirete con scalopini di fegato grasso e tartufi conditi con salsa al vino Madera ridotta all'essenza di fagiano. Servite la stessa salsa a parte.

886. Bodini di fagiano alla Richelieu
(Bodins de faisan à la Richelieu).

Levate interamente la carne di un fagiano, oppure utilizzate i rimasugli; privatela dei tendini e della pelle e pestatela nel mortaio assieme ad egual quantitativo di zinna di vitello cotta, e altrettanta *purée* di patate fredda; aggiungete un pezzo di burro, tre tuorli d'uova, poca noce moscada e sale, e quando il composto è ben incorporato passate allo staccio, — Spolverizzate la tavola di farina, rotolatevi sopra la farcia e foggiatela a rettangoli lunghi otto centimetri e larghi quattro, che adagierete mano mano in un tegame spalmato di burro. Versatevi sopra una tazza d'acqua bollente salata e fateli bollire alcuni minuti; indi scolateli e lasciateli raffreddare, impanateli all'inglese, cioè con due tuorli d'uova sbattuti, un po' di burro fuso e sale. Al momento di servire friggeteli con burro e serviteli con un'essenza fatta col carcame del fagiano, oppure con una guernitura di funghi e tartufi in salsa suprema a cui avrete unito un po' d'essenza di fagiano.

887. Costolette di fagiano alla lombarda
(Côtelettes de faisan à la lombarde).

Levate con precauzione la carne dello stomaco d'un fagiano con cui disporrete sei piccole costolette impiantandovi entro da un lato l'ossicino della gamba. Marinate un poco, indi asciugatele e impanatele come di pratica; poco prima di presentarle in tavola friggetele con burro e disponetele in corona sul piatto cospargendole di salsa lombarda (N. 269).

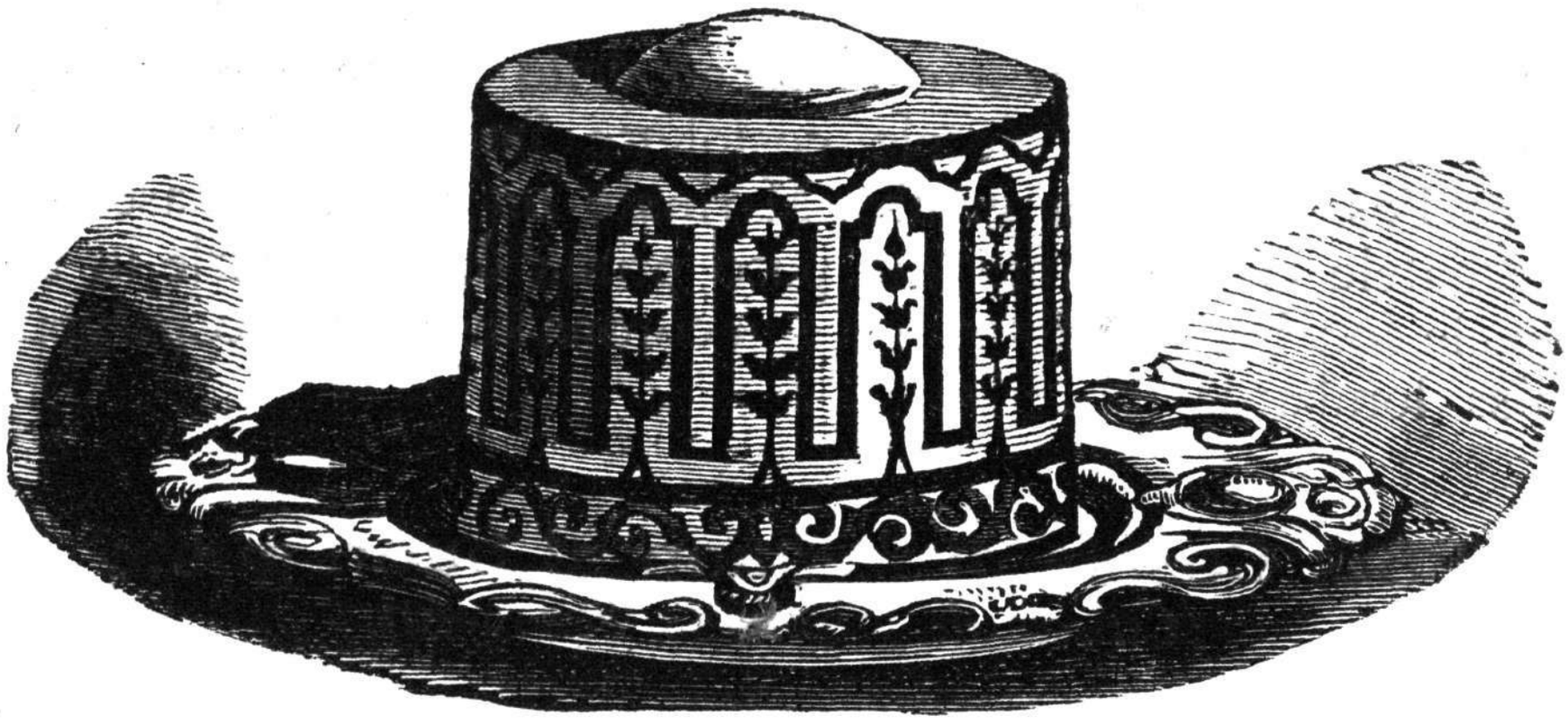
888. Coscie di fagiano al buon gusto
(Cuisses de faisan au bon goût).

Quando leverete i filetti dal fagiano avrete cura di non guastare la pelle in mezzo alle reni, e, staccate le coscie, che disosserete per intero, mozzate le unghie e le zampe alla loro giuntura, internate la zampa nella coscia tirando indietro la pelle del grosso della stessa coscia e stendetele su un pannolino; condite la carne con sale, pepe e noce moscada; mettetevi sopra un po' di farcia cotta come è indicato pel fagiano in galantina. Cucite la pelle delle anzidette coscie, date loro la forma di costolette, coprite il fondo d'una casseruola di fette di lardo e posatevele sopra; ricopritele di lardo e bagnate con brodo e mezza bottiglia di vino bianco; aggiungete una carota, una cipolla, un chiovo di garofano, e una foglia di lauro; fatele cuocere, indi lasciatele raffreddare tenendole compresse fra due coperchi di casseruola; regolatele e decorate ogni coscia con filetti di tartufi; fatele riscaldare in buon sugo, disponetele in corona su un piatto con una *purée* di funghi nel mezzo; glassatele e servite il loro fondo, a parte, digrassato e ridotto come di pratica. Si ponno servire nello stesso modo anche con gelatina.

889. Pane caldo di fagiano *(Pain chaud de faisan).*

Fate cuocere due fagiani allo spiedo, spogliateli della carne ritirando la pelle ed i nervi e pestatela nel mortaio; aggiungetevi tre bicchieri di salsa vellutata ben ridotta con essenza di selvaggina, (la quale avrete estratto dai carcami e dalle minuzie dei fagiani), ed otto o dieci tuorli d'uova crudi, sale, pepe e noce moscada; quando il composto è ben amalgamato, passatelo allo staccio, poscia untate di burro depurato uno stampo cilindrico e liscio, decoratelo con tartufi cotti e lingua scarlatta, versatevi entro il

composto badando di non lasciarvi alcun interstizio vuoto, ed un'ora prima di servire fatelo cuocere al bagno-maria. Rovesciatelo sul



piatto, ripulendolo ove siavi dell'unto; guernite il centro con un intingolo di tartufi, funghi, granelli e creste, condito con salsa spagnuola in cui primeggi l'essenza di selvaggina, e servite lestamente.

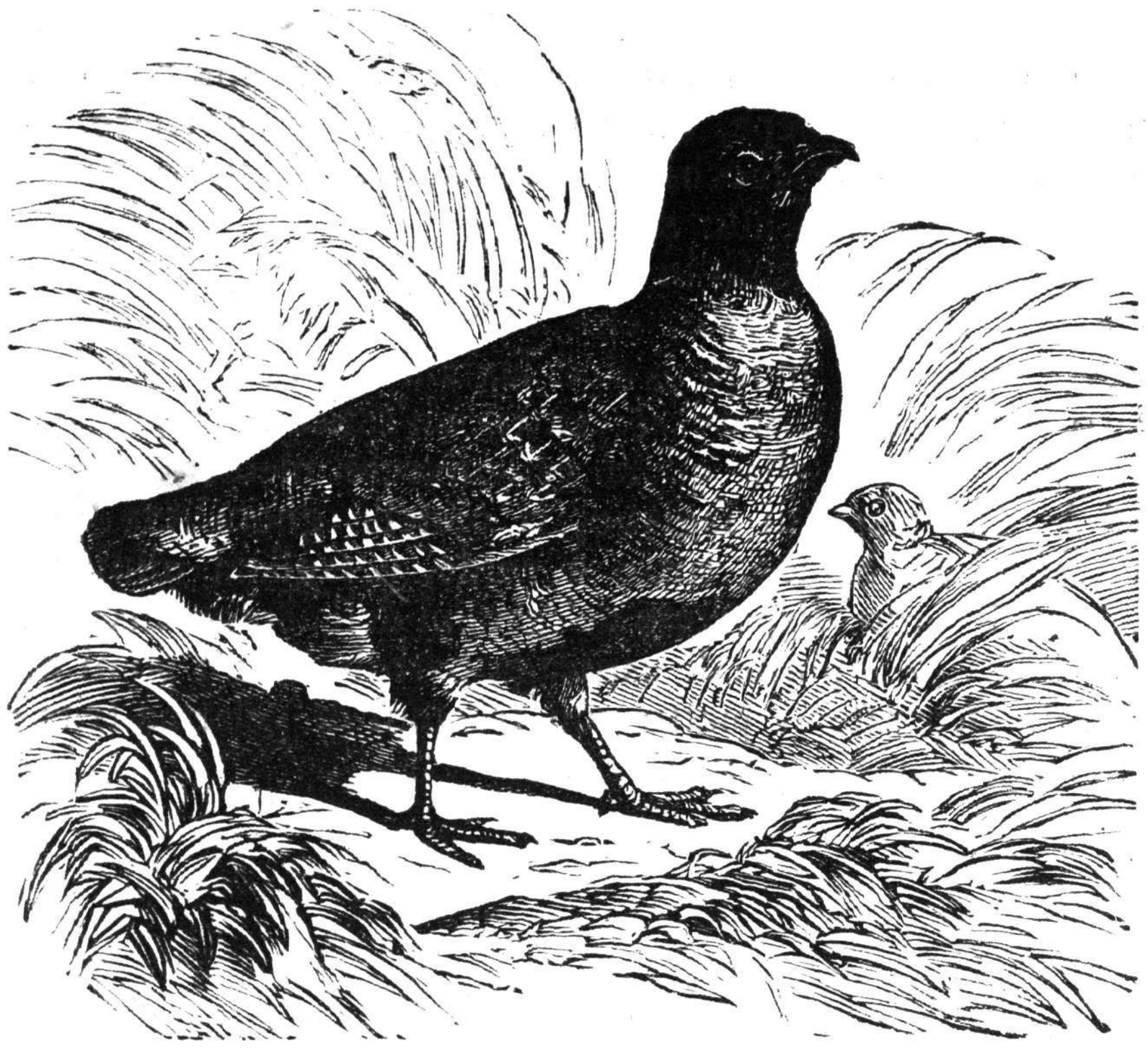
890. Pane freddo di fagiano *(Pain froid de faisan).*

Da due fagiani cotti allo spiedo levate la carne come si disse pel pane caldo; fate bollire con gelatina i carcami e le minuzie affine di estrarne l'essenza, a cui unirete un po' di buon sugo e di vino Madera, non che un mezzo litro di salsa alemanna ben ridotta (N. 262). Pestate la carne nel mortaio ed unitela alla salsa coll'essenza, che dovrà essere molto densa e salata a dovere; passate il composto due volte allo staccio, versatelo in uno stampo e lasciatelo congelare sul ghiaccio per tre o quattro ore. A suo tempo levatelo dallo stampo, immergendolo un istante nell'acqua calda e servitelo sopra uno zoccolo decorandolo con tartufi neri, lingua ben rossa, crostoni di gelatina e, se lo bramate, anche con asticciuole alla gelatina.

Con questo pane si fanno de' bellissimi *aspics* i quali si guerniscono con animelle di vitello, creste, granelli, tartufi, oppure si mette l'*aspic* in uno stampo cilindrico ed alla sua volta lo si serve guernendo il centro con un intingolo di creste, tartufi, animelle e granelli salsati con magnonnese alla gelatina (N. 276).

891. Galantina di fagiano all'italiana
(Galantine de faisan à l'italienne).

Approntate due fagiani come per galantina; marinateli con vino, erbe odorifere, sale, pepe e noce mo cada, e coprite la terrina o il vaso dove li avrete posti. Mettete in una casseruola le minuzie e i carcami, meno le testoline, bagnateli con tre litri di buon consumato, aggiungendovi il solito mazzetto, delle fette di giambone e due piedi di vitello o di maiale; dopo quattro ore di lentissima ebollizione, passate alla salvietta. Prendete 4 ettogrammi di lardo fino non spugnoso, altrettanto giambone fino e morbido, 4 ettogrammi di lingua di manzo scarlatta a mezza cottura, 4 ettogrammi di lombata di maiale, 4 ettogrammi di polpa di pollo spoglia dalla pelle, 8 ettogrammi di tartufi neri, il tutto tagliato a dadi di mediocre grandezza; riponete questi ingredienti in un vaso di terra, con sale, pepe, noce moscada, e due bicchieri di Madera fino, procurando che la carne assorbisca l'infusione. Mettete nel mortaio un pezzo di lombata di maiale piuttosto grassa, oppure 4 ettogrammi di pollo crudo con 4 ettogrammi degli ingredienti posti nella terrina e, se ne avete, qualche fegato di pollo cotto nel burro; pestate e passate allo staccio per poi unirlo al composto; lavorate in modo che il tutto riesca ben amalgamato, aggiungendovi da ultimo un po' di pistacchi verdi. Dividete in due il composto e riempite i fagiani; cucite l'apertura, copriteli di fette di lardo e ravvolgeteli ciascuno in un pannolino, oppure in una vescica, legateli e metteteli in una casseruola adatta, sicchè restino piuttosto stretti; bagnateli colla gelatina preparata come si disse e fateli cuocere a fuoco lento non meno di quattro ore, osservando di tenerli sempre coperti di consumato; lasciateli venir freddi nella loro cozione, la quale poi passerete allo staccio, digrasserete e chiarificherete come di pratica; badate che vada bene di sale, unite un poco di vino Madera, qualche goccia di sugo di limone e un poco di serpentaria; avrete così un'eccellente gelatina, che ultimerete come si è detto più volte. Preparate uno zoccolo di grasso a forma di piramide sopra un piatto ovale e grande; tagliate a fette le galantine ed adagiatele una per parte all'estremità del piatto; ornate la sommità dello zoccolo con una cestella ovale che guernirete di fiorellini naturali da cui sboccieranno le due teste di fagiano, il becco delle quali rivolgerete verso le galantine; impiantate al centro della cestella un'asticciuola guernita di un tartufo brillantato di gelatina trita e una bella cresta con un crostone di gelatina sostenuto dallo stesso tartufo; decorate i fianchi della cestella d'un rosone di grasso, in mezzo al quale porrete un bel tartufo ben glassato; fate una



CAPITOLO XIX.

DELLA PERNICE E DE' PERNICIOTTI.

Gli epicurei dello scorso secolo hanno sovranamente deciso che il perniciotto grigio è preferibile al perniciotto rosso, mentre la pernice rossa è d'assai superiore alla grigia. È per altro un fatto che quest'ultima specie è più stimata nei paesi ove abbondano le pernici rosse verificandosi precisamente il contrario nei paesi ove non vi sono che le grigie.

Tanto i perniciotti quanto le pernici vanno soggette all'identica cucinatura, ma giova osservare che le *bartavelle* o *starne* e le pernici alpestri (1) si prestano meglio cotte arrosto, oppure per la confezione di *pâtés*, terrine ai tartufi e simili.

---

(1) La pernice è un gallinaceo i cui caratteri distintivi consistono nei tarsi nudi, le guancie pennute e la coda rotondata corta. Se ne conoscono quattro specie principali, cioè:

La *pernice cinerea*, o *starna*, che è la più comune, ha il petto e i piedi cinerini, e la gola fulve, una macchia castagna sul petto del maschio e il rimanente del mantello grigio, misto di rossastro e di nero. Essa vive nelle contrade temperate d'Europa ed ama i paesi di pianura, ove può spaziare in ampie praterie e in campi seminati di biade. Appartengono alla medesima specie le varietà conosciute sotto il nome di *pernice damascena*, che è migratoria e di mole alquanto più piccola, la *pernice di montagna*, in cui si notano il petto, i fianchi e le lettrici inferiori della coda costante-

Si distinguono i perniciotti dalle pernici dall'ultima delle grandi penne dell'ala; l'estremità di questa penna è acuminata nei perniciotti, mentre è arrotondata nelle pernici adulte.

La carne delle pernici giovani è leggiermente eccitante, tenera, saporita e di facile digestione; quella delle vecchie pernici ha bisogno d'una cozione prolungata, ma siccome è più ricca d'osmazoma, è più saporita de' perniciotti. Una pernice vecchia cotta con altre carni comunica al brodo un eccellente sapore e lo rende più tonico.

894. Pernici allo spiedo (*Perdrix à la broche*).

Sventratele, pulitele, accomodatele sullo spiedo, fatele cuocere e servitele come si disse pel fagiano.

Alcuni, prima di infilzarle sullo spiedo, le fasciano con larghe fette di prosciutto o di lardo.

895. Perniciotti all'inglese (*Perdreaux à l'anglaise*).

Coi fegati di tre giovani pernici e qualche fegato di pollo, un poco di burro e pepe grosso fate una farcia con cui riempirete l'interno de' perniciotti; collocateli sullo spiedo senza fasciarli di lardo, e ravvolgendoli solo in un fogiio di carta unto di burro; quando sono a mezza cottura ritirateli e tagliate le membra senza staccarle dal corpo, internandovi fra ciascun membro un po' di burro amalgamato con mollica di pane fino, scalogno, prezzemolo, cipollina trita, sale, pepe grosso e noce moscada. Metteteli in una casseruola bagnandoli con vino di Champagne e due cucchiaiate di consumato, fateli bollire lentamente fino a perfetta cottura; da

---

mente colorate in marrone chiaro, la *pernice bruna,* del Senegal; la *pernice* del Bengala *dipinta a vari colori;* la *pernice giavanese,* che ha la testa, la gola, il ventre color di arancio.

Pernice bartavella, che abbonda nell'Italia meridionale, nella Corsica, e manca nella Sardegna, e vedesi eziandio in alcuni distretti del Piemonte e della Liguria, nei Pirenei e in molte isole del Mediterraneo e dell'Arcipelago.

Pernice rossa. — È un po' più grossa della cinerea, e si distingue dal colore rosso dei piedi e del becco; è rara nell'Italia settentrionale, frequentissima invece in Toscana e in altre parti meridionali così d'Italia come del resto d'Europa.

Peruice di rocca. — Ha la sommità della testa e la nuca di color marrone cupo, e le penne dei fianchi tagliate da una larga striscia bipartita di bianco e rosso, accompagnata da una riga nera più stretta. Abita le contrade montuose dei paesi meridionali.

È meravigliosa e degna di menzione l'astuzia con cui le pernici tentano sottrarsi alle insidie del cacciatore. I perniciotti non per anco in grado di volare tentano salvarsi con una fuga rapidissima e col nascondersi tra le pietre e tra i cespugli al minimo grido di spavento della loro madre, la quale con mirabile sollecitudine non appena colle sue grida ha indotto a fuggire i piccini essa prende una direzione tutt'opposta e per istornare il cacciatore si pone a correr zoppicando e trascinando l'ala come se fosse ferita, e lorchè vede i pulcini fuor di pericolo e il cacciatore rivolto a seguirla lei spiega il volo e si sottrae rapidamente a' suoi colpi, per tornare più tardi al sito stesso onde raggiungere la famiglia.

ultimo aggiungete il sugo di due limoni e un po' di raschiatura della loro pelle e qualche cucchiaio di salsa bianca; passate il suo fondo e servite unendovi un nonnulla di pepe grosso.

896. Perniciotti alla Monglas *(Perdreaux à la Monglas).*

Dopo aver allestiti due perniciotti li accoscierete come un pollastro per *entrée;* metteteli allo spiedo, e quando sono cotti lasciateli raffreddare; levate lo stomaco in modo che il rimanente del corpo formi una cavità ovale; tagliate a dadolini la carne, che passerete in una casseruola; tagliate pure a dadolini due o tre tartufi e unite una ventina di piccoli funghi già cotti, prendete due tazze di salsa spagnuola e un bicchiere d'essenza di selvaggina e fate restringere ad un terzo per poi passarla alla stamigna al disopra del salpicone. I perniciotti li terrete al caldo in una casseruola; al momento di servire leverete loro il filo e metterete l'intingolo nella cavità dei perniciotti e al disotto una spagnuola lavorata.

897. Perniciotti alla San Lorenzo *(Perdreaux à la Saint Laurent).*

Disviscerate e abbrustiate due perniciotti; tagliate le zampe e accosciate le coscie all'interno senza fare un gran buco, batteteli sullo stomaco in modo che acquistino la maggior larghezza possibile; spolverizzateli di sale e pepe grosso e metteteli dalla parte dello stomaco in una casseruola con un po' d'olio; fateli rinvenire sul fuoco da una parte e poscia rivoltateli dall'altra. Mezz'ora prima di servire li metterete sulla gratella a fuoco piuttosto ardente, mescolate un bicchiere di spagnuola col sugo di un limone e un po' di sottile pellicola dello stesso e non appena bolle cospargete di salsa il perniciotto che avete posto sul piatto, e servite.

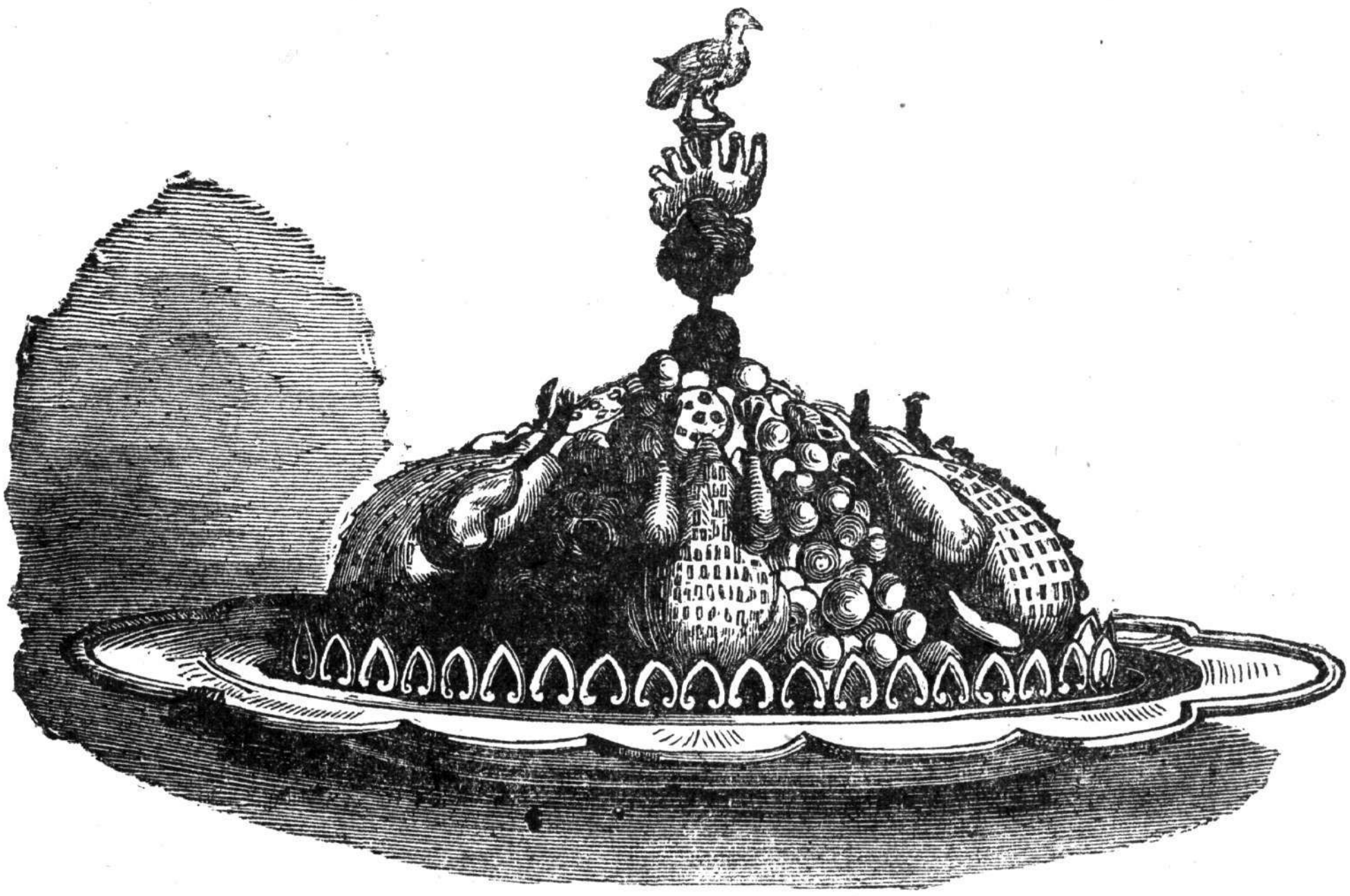
898. Perniciotti alla gastalda *(Perdreaux à la fermière).*

Mondate e tagliate a quarti quattro cavoli, imbianchiteli per alcuni minuti, indi scolateli; mettete in una casseruola delle minuzie di lardo e collocatevi sopra i cavoli a gruppi dopo averli compressi. Collocate nel mezzo un salsicciotto, un pezzo di ventresca imbianchita, una carota, una cipolla e un mazzetto guernito; bagnate fino a tre quarti d'altezza con buon brodo e sugo; coprite con carta butirrata e fate bollire lentamente per un'ora; ritirate il salsicciotto, e sostituitevi quattro perniciotti apparecchiati per

entrée e lasciate bollire ancora circa tre quarti d'ora, intanto tagliate il salsicciotto a fette, togliendogli la pelle, e ricoprite con esso le pareti interne d'uno stampo a calotta. Cotti che siano, scolate i perniciotti, mettete i cavoli su uno staccio e comprimeteli con una salvietta onde togliervi tutta l'umidità, poscia disponeteli contro le fette di salsicciotto; tagliate i perniciotti ed accomodateli pezzo per pezzo in mezzo ai cavoli senza lasciarvi alcuno spazio; coprite il tutto con uno strato di cavoli e tenete il tutto al caldo. Cinque minuti prima di servire rovesciate sul piatto lo stampo senza ritirarlo, affine di lasciar scolare il grasso. Nel frattempo tagliate la ventresca a fette sottili che glasserete; digrassate, asciugate l'orlo e ritirate lo stampo; guernitelo al basso di scalopini di ventresca, glassate il tutto ed accompagnatelo con una salsiera di mezza spagnuola ridotta al vino Madera e all'essenza di selvaggina.

899. Pernici alla Contarini *(Perdrix à la Contarini).*

Procurate quattro pernici, o meglio perniciotti rossi, che non siano guasti dai pallini; apparecchiateli come di pratica e marina-



teli con vino ed erbe odorifere. Tagliate a piccoli dadolini ed in proporzioni eguali fegato grasso, tartufi e funghi. Fate ridurre una tazza di salsa spagnuola, a cui unirete un po' di sugo condensato e d'essenza di selvaggina, e quando è ben consistente passatela allo staccio sugli ingredienti anzidetti. Lasciate raffreddare e riempite

con questo salpicone i perniciotti che picchietterete di piccoli lardelli e poscia farete cuocere a vapore bagnandoli con buon sugo e vino Madera.

Prima di servire attaccherete al piatto un crostone di pane su cui appoggierete le pernici che avrete predisposte tagliate e riunite come fossero intere; guernite gli intervalli con un intingolo di animelle di vitello lardellate, funghi, tartufi e *quenelles* di selvaggina, condito con salsa finanziera. Impiantate nel centro un'asticciuola nel genere del disegno e servite coll'anzidetta salsa a parte.

900. Perniciotti in sorpresa *(Perdreaux en surprise).*

Preparate due o tre perniciotti come per galantina; marinateli con vino, sale, noce moscada e pepe. Riempiteli d'una farcia di pollo a cui avrete unito un salpicone di tartufi, lingua, zinna cotta ed i piccoli filetti de' perniciotti, il tutto tagliato a dadolini; procurate di dargli bella forma col cucirli e metterli in una reticella di maiale; fate cuocere in buon fondo con giambone, vino, i soliti legumi ed erbe odorifere; coprite con un foglio di carta unto e lasciate cuocere a fuoco lento. Quando sono cotti scolateli e puliteli; passate la cozione allo staccio, indi digrassatela e fatela restringere aggiungendovi un po' di salsa suprema. Attaccherete al piatto un crostone di pane fritto, e che per la sua forma si presti a sostegno de' perniciotti che vi adagierete tagliati sì, ma riuniti in un sol pezzo. Cospargeteli di salsa, la quale dovrà essere molto densa; decorateli con tartufi cotti e lingua scarlatta, facendo sui perniciotti quel disegno che v'aggrada; guernite l'orlo del piatto con creste bianche e servite con una salsiera di salsa all'essenza di selvaggina.

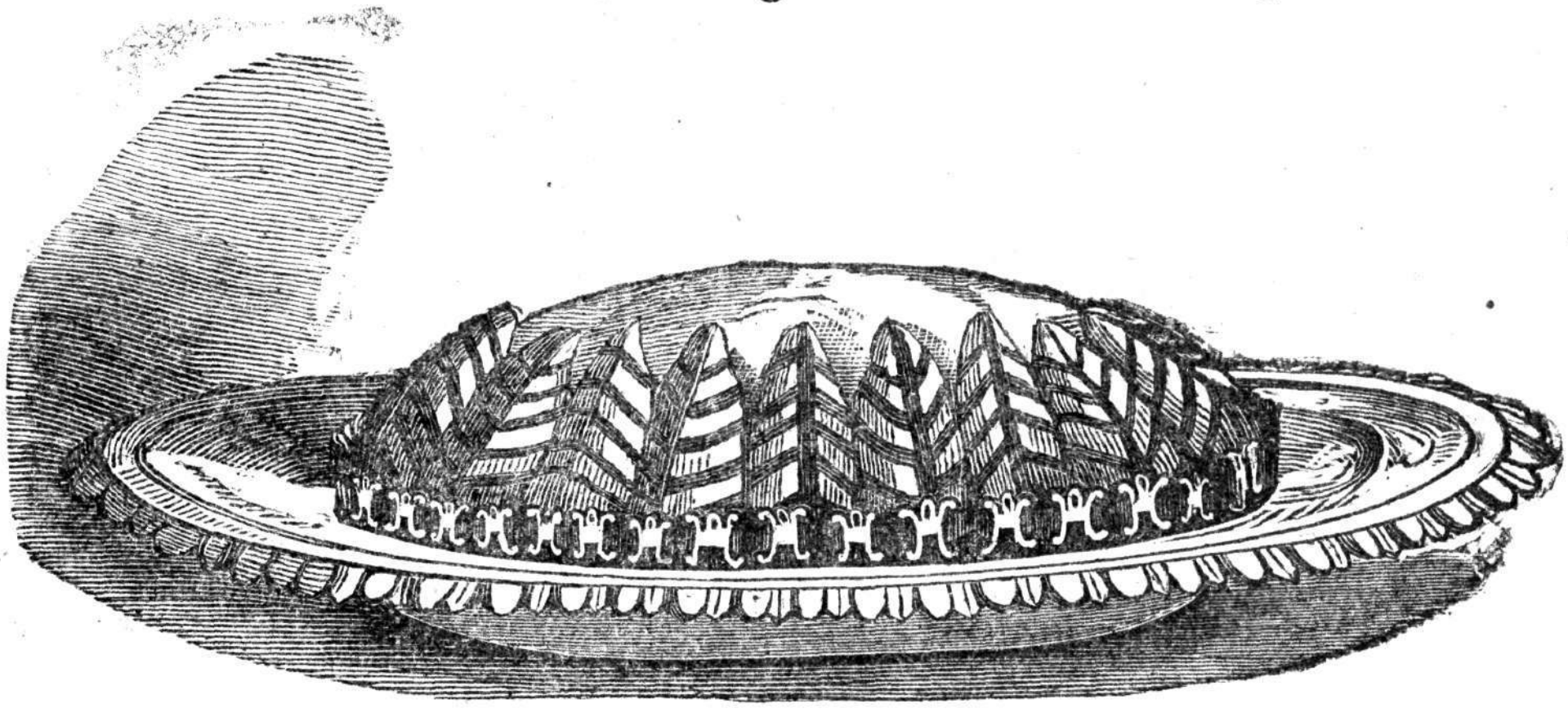
901. Intingolo di perniciotti *(Manselle de perdreaux).*

Fate cuocere allo spiedo due o tre perniciotti e tagliateli come pel salmì di pernice; collocate le minuzie nel mortaio con scalogno, prezzemolo, pepe grosso, e pestate il tutto. Versate in una casseruola una tazza di spagnuola, mezzo bicchiere di vino bianco, il tritume anzidetto, mezzo bicchiere di brodo, e poca noce moscada; fate restringere alla metà e passatela alla stamigna sui pezzi di perniciotto che terrete caldi senza però lasciarli bollire.

In mancanza di salsa fate un *rosso* a cui aggiungerete le minuzie pestate, con un bicchiere di vino bianco, due di brodo, un chiovo di garofano; salate a dovere, restringete la salsa e passatela alla stamigna.

902. Quenelles di pernici alla Tolosa
(Quenelles de perdrix à la Toulose).

Levate la carne di due pernici, togliete i nervi e la pelle e fate una farcia *quenelles*. Colle ossa ed i carcami apparecchiate una essenza come al N. 203. Esperimentate se la farcia sia della voluta consistenza tuffandone una pallottola nell'acqua bollente, e procedete alla formazione delle *quenelles*, cui darete la forma di uova; mettetele mano mano in un tegame abbastanza largo ed unto di burro; decorateli con lingua e tartufi neri nel genere del disegno che presentiamo od altro a piacimento.



Fate bollire una tazza di salsa bianca, a cui unirete l'essenza anzidetta e un po' di sugo condensato ed approntate un intingolo alla Tolosa. Pochi minuti prima di servire versate dell'acqua bollente salata sulle *quenelles* e mettetele a fuoco, senza però che abbiano a bollire, finchè si siano rapprese. Scolatele, asciugatele e disponetele all'ingiro d'un piatto elegante; guernite il centro coll'intingolo suindicato, e cospargete il tutto con salsa all'essenza di selvaggina e servite.

903. Sauté di filetti di perniciotti
(Sauté de filets de perdreaux).

Levate i filetti da quattro perniciotti e approntateli come di pratica, dandogli forma regolare; riponeteli in una tortiera, aspergeteli di sale e di burro liquefatto e dieci minuti prima di servire saltateli a fuoco ardente per pochi istanti rivoltandoli d'ambo le parti; scolate il burro e disponeteli in corona sul piatto alternando ogni filetto con un crostone di pane fritto glassato. Cospargete di salsa suprema all'essenza di selvaggina e servite colla stessa salsa a parte.

904. Sauté di filetti di perniciotti ai tartufi
(Sauté de filets de perdreaux aux truffes).

Preparate i filetti come i precedenti e quando sono accomodati nella tortiera, tagliate a fette de' tartufi che distribuirete sui filetti con un po' di sale e pepe grosso. Pochi minuti prima di servire cuoceteli a fuoco ardente, scolateli e disponeteli in corona sul piatto. Mettete pure altri tartufi in fette nella salsa preparata come sopra e dopo un istante d'ebollizione versate l'intingolo nel centro del piatto e servite.

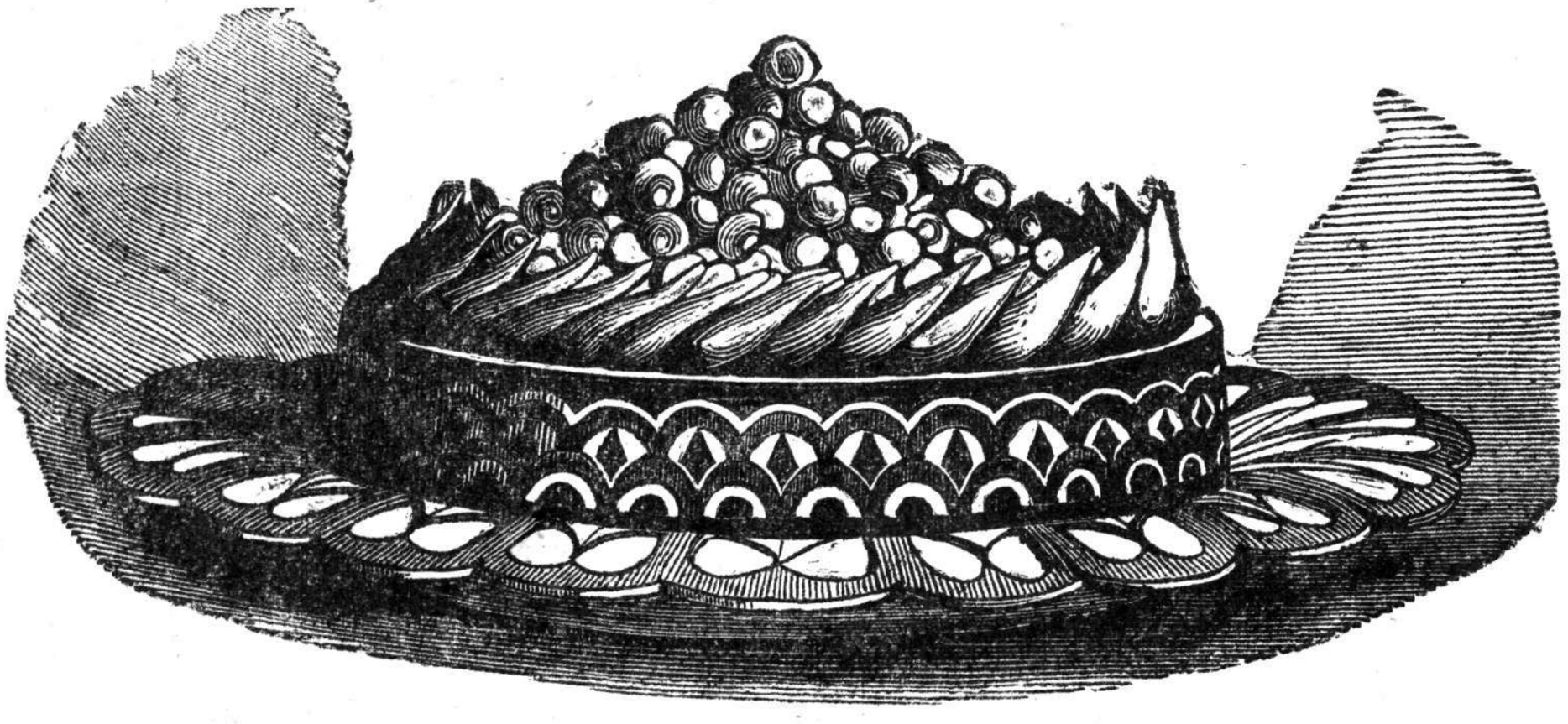
Variando la guernizione si ponno preparare eleganti *entrée;* per esempio:

905. Sauté di filetti di pernici alla Tolosa
(Sauté de filets de perdrix à la Toulose).

906. Altro alla finanziera *(Autre à la financière).*

907. Altro ai funghi *(Autre aux champignons).*

Il modo d'apparecchiare i filetti di pernice e di perniciotto è sempre l'identico; a darvi maggiore eleganza li decorerete e disporrete su una *bordure* di farcia di selvaggina approntata come si disse più volte. Guernite il centro con uno degli intingoli anzidetti e descritti al capitolo VI ed accompagnate l'*entrée* con una salsiera di spagnuola all'essenza di selvaggina.



908. Costolette di pernici all'imperatrice
(Côtelettes de perdrix à l'imperatrice).

Approntate una farcia di pernice come per le *quenelles* alla Tolosa unendovi un salpicone di tartufi, funghi e lingua scarlatta,

e foggiate delle costoline. Mettetele in una tegghia, versatevi sopra una tazza di brodo bollente e tenetele alcuni minuti al fuoco senza però lasciarle bollire. Ritirate, asciugatele su un tovagliuolo e lasciatele raffreddare; raschiate l'ossicino della gamba delle pernici e conficcatelo nelle costoline; copritele con un foglio di carta e serbatele in sito fresco.

Alcuni minuti prima di servire friggetele con burro depurato finchè abbiano preso un bel colore; asciugatele di nuovo su un pannolino e disponetele in corona sopra una *bordure* di farcia; guernite la crostata, foggiata quale vedesi al centro del disegno che offriamo, d'una *purée* bianca di funghi; decorate la superficie con tartufi; cospargete le costolette con salsa all'essenza di pernice e servite tosto.

909. Pane di pernice caldo *(Pain de perdrix chaud)*.
910. Altro di pernice freddo *(Autre de perdrix froid)*.

Consultate quanto si disse pel pane di fagiano e procedete similmente.

911. Perniciotti alla magnonnese mascherata
(Perdreaux à la magnonnaise masquée).

Apprestate e fate cuocere allo spiedo tre o quattro perniciotti; badate che siano molto morbidi; tagliateli secondo la regola e metteteli per qualche ora in infusione con olio, limone, sale, pepe, noce moscada, serpentaria, cerfoglio e scalogno. Asciugateli e disponeteli sul piatto riuniti come fossero interi, cospargendoli poi di salsa *masquée* (N. 287); colla stessa salsa decorateli al cornetto

ed ultimatene l'ornamentazione con una guernizione di crostoni di gelatina.

Volendo dare a questo piatto un'impronta di maggior lusso, porrete al centro una cestella di pane fritto guernita di un'insalata cotta di legumi svariati.

912. Salmi chaufroix di pernici alla gelatina

(Salmì chaufroix de perdrix à la gelée).

Fate cuocere allo spiedo sei perniciotti rossi; quando sono freddi levate le ali, come di pratica, le coscie e lo stomaco, togliete la pelle, asciugateli con una salvietta e riponeteli in una casseruola. I carcami e le minuzie li metterete in un'altra casseruola con due bicchieri di Marsala, altrettanto consumato, una foglia di lauro, ed uno scalogno; coprite e collocatela su fuoco moderato. Lorchè il liquido sarà ridotto alla metà aggiungetevi una mestola di biondo di vitello; lasciatelo sobbollire circa un'ora, digrassate, passate alla salvietta e rimettetelo a fuoco in una casseruola più piccola unendovi due mestole di salsa spagnuola lavorata. Ravvivate il fuoco e rimestatela col mestolino, affine di ridurla prontamente e in pari tempo impedire che si attacchi al fondo; onde averla brillante la lascierete riposare di tanto in tanto, unendovi ad ogni volta qualche cucchiaio di buona gelatina. Quando è ridotta a giusta misura riservatela in una casseruolina smuovendola di tanto in tanto affinchè nel raffreddare si conservi liscia. Tiepida ancora ne versate un quarto sui membri dei perniciotti che avrete collocati in una tegghia abbastanza grande, affine di mascherarne i pezzi; lorchè la salsa sarà fredda incominciate a disporre le coscie in colonna serrata, sulle quali collocherete nell'egual modo i dieci filetti, e al d sopra quattro stomachi e poi gli altri due stomachi, il che imprimerà uno special garbo all'*entrée*. Lavorate la salsa che dovrà essere abbastanza densa e perfettamente liscia, e mascherate con diligenza le pernici. Guernite l'*entrée* d'una elegante *bordure* di radici e di crostoni di gelatina, collocandovi al disopra un grosso tartufo cotto nel vino e una cresta cotta ben bianca, e servite.

913. Salmi chaufroix di perniciotti ai tartufi e alla gelatina

(Salmì de perdreaux aux truffes à la gelée).

Preparate questo *salmì* come il precedente impiegando soltanto quattro perniciotti, aggiungete alla salsa un po' d'essenza di tartufi e disponete l'*entrée* collocando fra ogni pezzo di selvaggina

una fetta di tartufo cotta nel vino o nella stessa salsa; in ciò solo differenzia l'apparecchio di questo *entrée* dal suindicato.

Nello stesso modo si confezionano *chaufroix* di fagiano, di beccaccie, di arzavole, tordi ed altra selvàggina volatile.

914. Costolette di pernice fredde alla lombarda
(Côtelettes de perdrix froides à la lombarde).

Prendete quattro pernici e colle ali ed i piccoli filetti disponete tre costoline per ciascuna, attaccando i due piccoli filetti con un po' d'uova e battendoli poi leggiermente col manico del coltello; datele forma regolare e conficcatevi entro l'ossicino della gamba. Infarinate le dodici costoline e fatele friggere con burro depurato a fuoco ardente; scolate il burro, aggiungetevi un bicchier d'essenza, ottenuto, come più volte si disse, coi carcami della pernice e ravvivate il fuoco in modo che in pochi minuti siano perfettamente glassati. Collocate sul piatto un crostone fritto, all'ingiro del quale porrete le costoline; cospargete di salsa lombarda (N. 288), guernite con crostoni di gelatina e impiantate al centro un'asticciuola ornata d'un gambero, un grosso fungo bianco e un girello di carciofo molto verde.

915. Costolette di perniciotto alla Chantilly
(Côtelettes de perdreaux à la Chantilly).

Fate cuocere le costolette di perniciotto come sopra. Disponetele in corona sul piatto e cospargetele di salsa magnonnese alla Chantilly apprestata nel seguente modo: Prendete due bicchieri di gelatina liquefatta, ma fredda, due bicchieri di olio sopraffino, il **sugo** d'un limone, aceto di serpentaria, sale e pepe bianco che metterete in una terrina sul ghiaccio; sbattete finchè sia rigonfia, ed allora mescolatevi assieme a poco a poco un bicchiere di panna doppia sbattuta in lattemiele. Guernite d'uova sode e di crostoni di gelatina, e servite. G. N.

916. Magnonnese di perniciotti al burro di gamberi
(Magnonnaise de perdreaux au beurre d'écrevisses).

Approntate le pernici come quelle al N. 911, colla sola differenza che predisporrete una magnonnese rossa con mezzo bicchiere di burro di gamberi e altrettanto olio fino, onde impedire che s'indurisca; mettetela sul ghiaccio, e quando sarà densa simile ad una besciamella, unitevi il doppio quantitativo di salsa magnon-

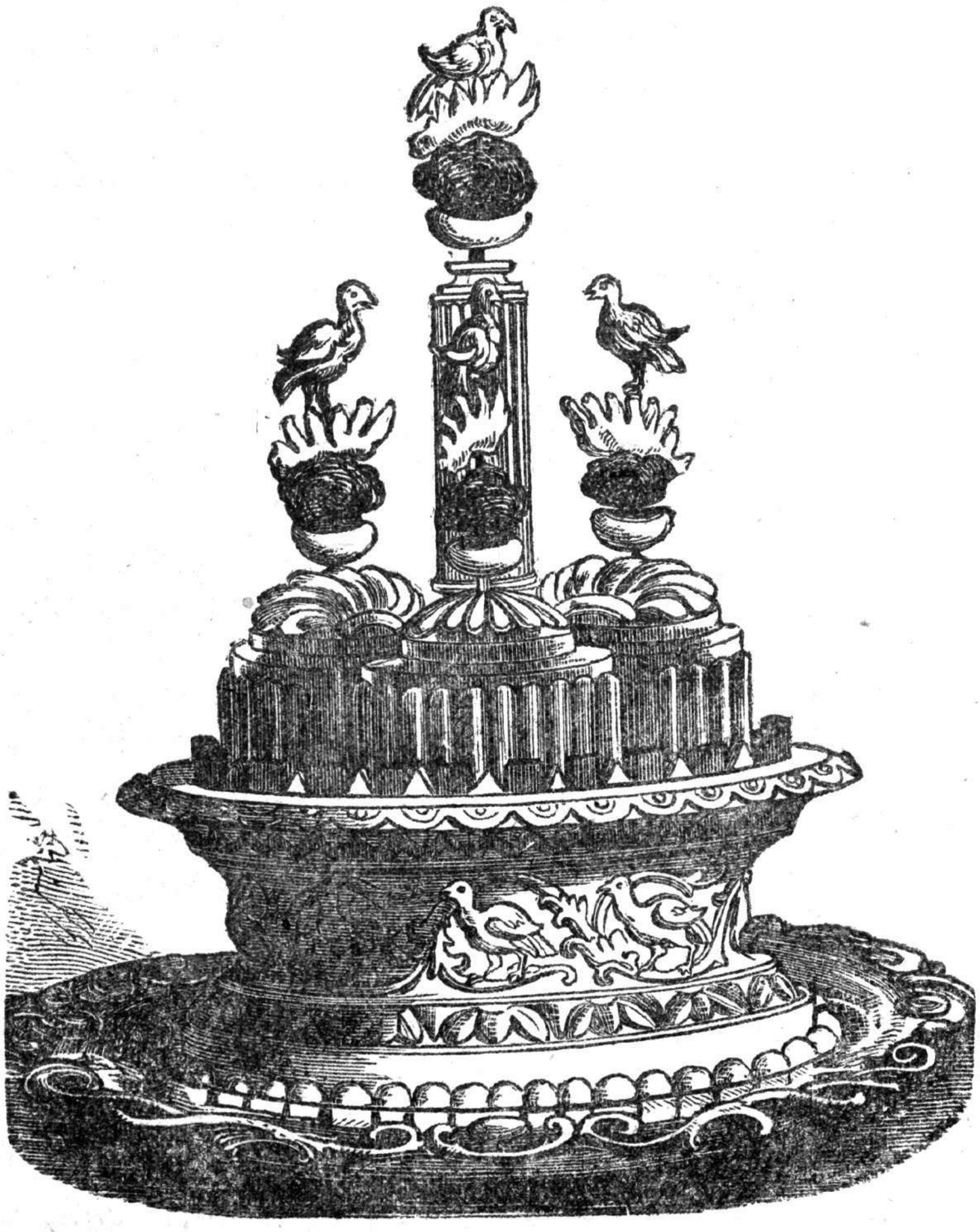
nese ben ultimata, una stilla di carmino fino e un po' di gelatina sciolta. Collocate le pernici sul piatto, cospargetele coll'anzidetta salsa, disponetevi all'ingiro una guernizione di gelatina, gamberi cotti al vino Marsala, qualche cresta bianca e tartufi interi, e servite.

G. N.

917. Galantine di pernici all'aspic sopra zoccolo

(Galantine de perdrix en aspic sur socle).

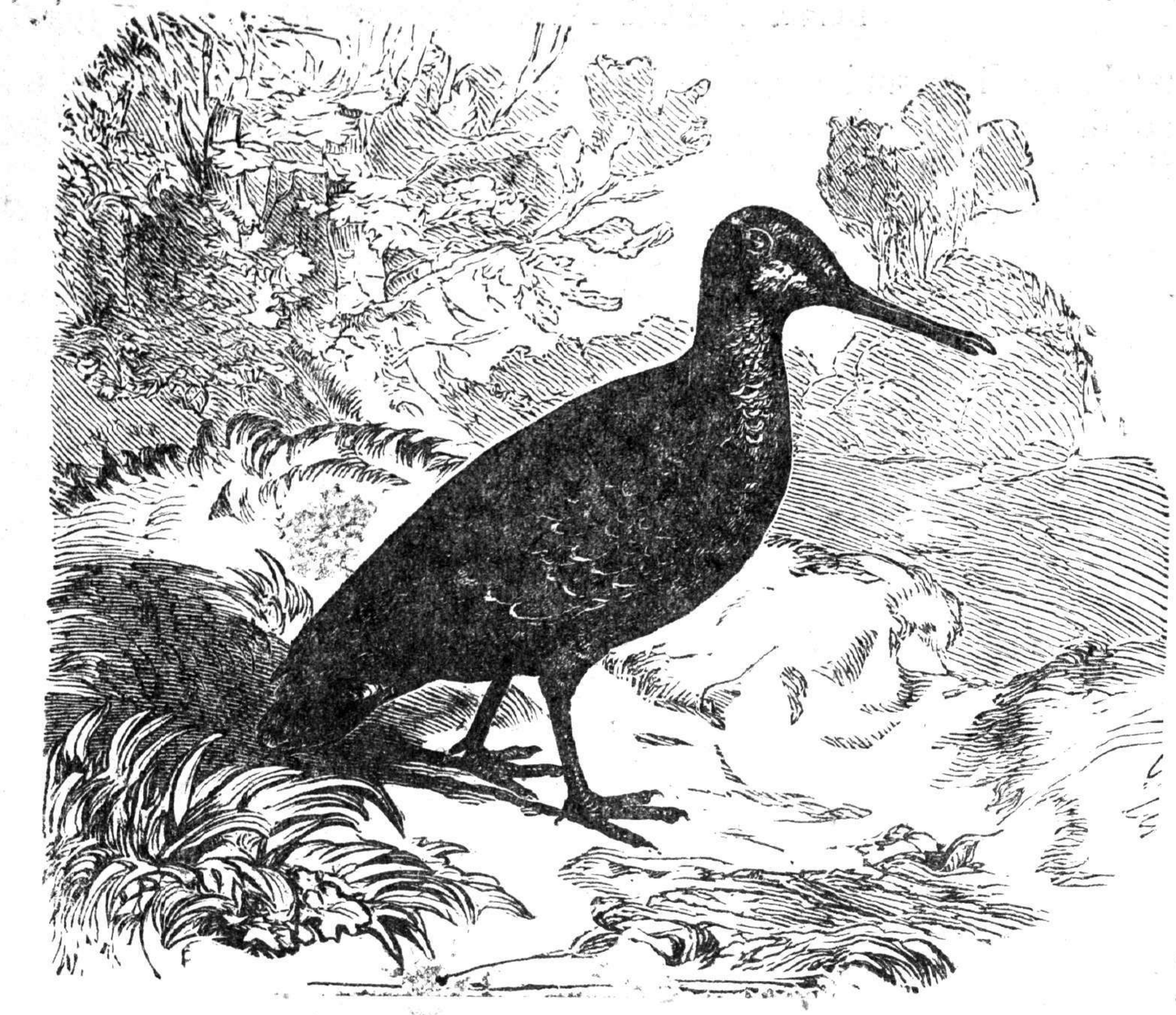
Disossate tre pernici badando di non guastare la pelle, riempitele come si disse per la galantina di fagiano, fatele cuocere nell'istesso modo e lasciatele raffreddare fino al giorno seguente.



— Preparate delle forme simili al disegno e collocatele sul ghiaccio pesto, e sul fondo delle medesime versatevi della gelatina chiara all'altezza di due o tre linee, disimballate le pernici, tagliatele a fette come di pratica e poscia riunitele come prima; glassatele, met-

tetele negli stampi ponendo attenzione che vi abbia ad essere un po' di spazio fra lo stampo e le pernici. Riempite le forme di gelatina e serbatele sul ghiaccio.

Consultando l'apposita istruzione avrete predisposto uno zoccolo di grasso decorato col cornetto nel genere del disegno che porrete su un gran piatto; collocatevi sopra con accuratezza le galantine che avrete levate dallo stampo; conficcate al centro una asticciuola all'*aspic* e due altre simili, ma guernite soltanto di una cresta, un piccolo tartufo e un pezzo di fungo, ed impiantatele nelle due galantine laterali come si vede nel modello. Decorate l'orlo dello zoccolo di crostoni di gelatina a due colori e servite. È questo un piatto elegantissimo.



CAPITOLO XX.

DELLA BECCACCIA.

La beccaccia propriamente detta, che è il tipo e insieme la specie più notabile di questo genere, è a un dipresso della grossezza dei nostri piccioni. È alquanto bruna disopra, cosparsa di macchie e di righe corte, nerognole e d'un bigio ferrugineo; una riga d'un nero più intenso si estende dall'occhio alla radice del becco, il quale è lungo, diritto, esile, cilindrico; quattro striscie trasversali le corrono parallele sul didietro della testa. Le penne delle ali e della coda sono segnate di macchie rossiccie dentellate; i piedi sono azzurrognoli, leggiermente irridati nelle giovani. Se ne vedono talvolta di quelle che sono quasi interamente bianche; ma le bianche affatto sono rare anzi che no (1).

---

(1) La beccaccia è sparsa nell'antico continente e passa secondo le stagioni dalla pianura alle montagne e viceversa. — Si pasce di vermi e di larve d'insetti e nidifica in terra appiè degli alberi in mezzo alle foglie secche fra le quali si confonde.

Le beccaccie sono generalmente mute; i maschi al tempo degli amori mandano un grido debole, corto, gutturale e monotono che varia alquanto di acutezza secondo l'età. È desso un animale poco intelligente; l'atteggiamento goffo, l'andare quasi impacciato, la vista abbacinantesi facilmente alla luce e gli occhi grandi e scoperti le danno una fisonomia stupida che diventò proverbiale.

D'ordinario nel verno acquistano la maggiore grossezza, perciò vengono di conseguenza ricercate in tale stagione.

Questa selvaggina è molto stimata, ma bisogna che un certo grado di maturazione venga ad attenuare o a confondere l'odore suo proprio e ad intenerire la carne piuttosto duretta. La sua carne è nutriente, succolenta, ma leggiermente eccitante come quella di tutta la selvaggina.

Della beccaccia cotta arrosto, la coscia è il miglior pezzo; ma quando è ammannita diversamente, la parte carnosa dello stomaco è il boccone migliore. Sebbene vi siano de' buongustai che non le vogliono sventrate, noi non siamo di tale parere.

918. Beccaccie allo spiedo *(Bécasses à la broche).*

Spennate e abbrustiate tre beccaccie, toglietene gli occhi, e la pelle della testa lasciatela attaccata al corpo; incrociate le zampe sotto le coscie in modo che s'abbiano a trovare dietro il dorso e servitevi del loro becco come d'asticciuola per accosciarli configgendolo fra la giuntura delle coscie; di tre beccaccie, lardellate la più magra, e le altre due fasciatele di lardo; passate uno schidioncino fra le coscie e le ali, assicuratelo alle estremità e fate cuocere le beccaccie circa un'ora bagnandole di tanto in tanto con burro sciolto. Quando sono cotte ritiratele, adagiatele sul piatto, cospargetele di buon sugo, e servitele con fette di pane che avrete dapprima tostate sulla gratella e poi collocate nella leccarda sotto le beccaccie in modo da assorbire il grasso che sgocciola.

919. Beccaccie arrostite all'inglese
(Bécasses rôties à l'anglaise).

Disviscerate le beccaccie dalla parte del gozzo, e ritirate le interiora che triterete e mescolerete con circa la metà quantitativo di lardo raschiato, prezzemolo, scalogno tritato, sale e pepe grosso; riempite le beccaccie con questo composto, cucitele, guernitele d'ambo i lati con fette di lardo, ravvolgetele nella carta unta e fatele cuocere nel modo anzidetto. Servitele con una salsa di pane all'inglese (N. 234).

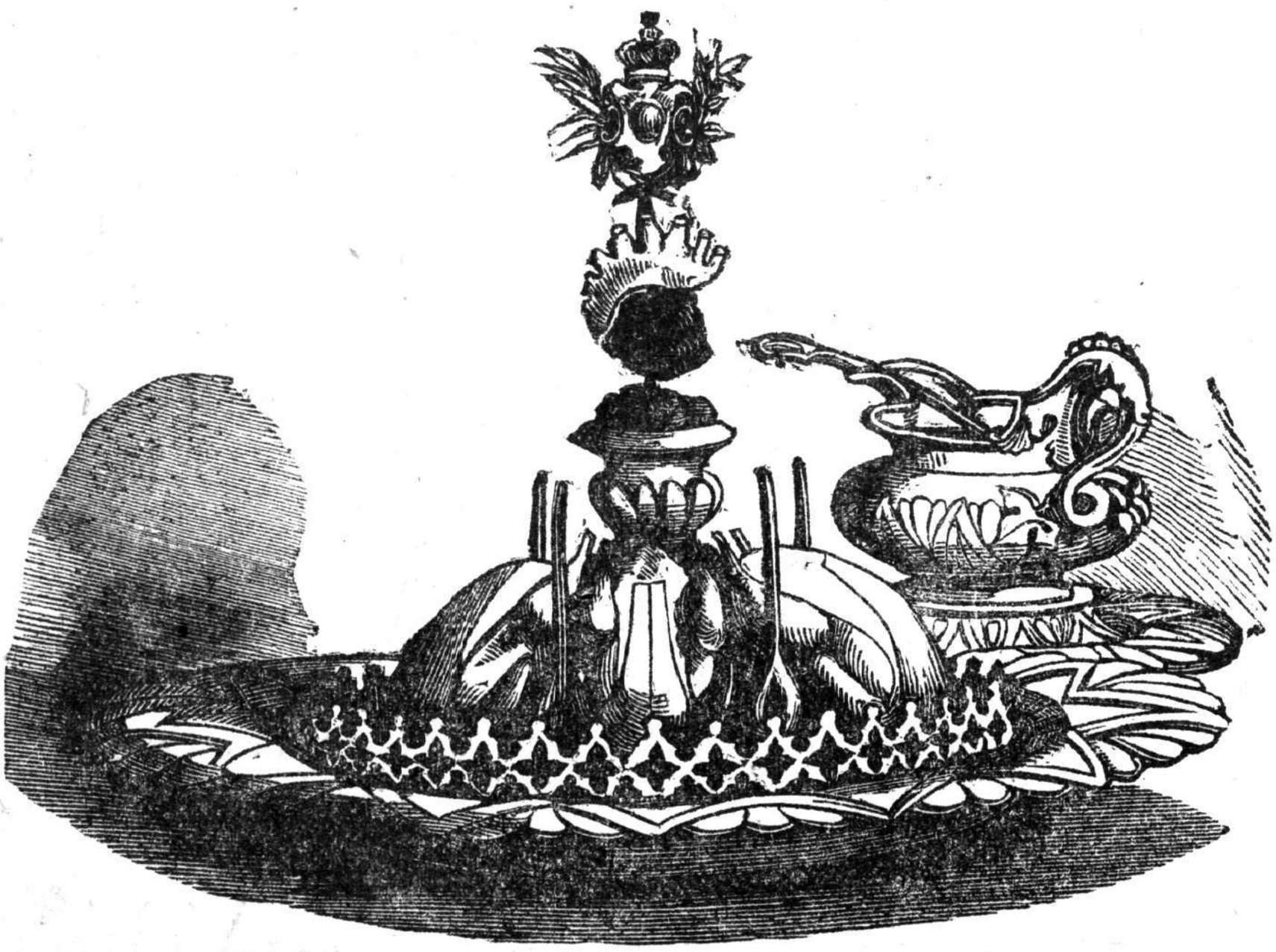
920. Beccaccie alla provenzale
(Bécasses à la provençale).

Abbrustiate due beccaccie e tagliatele come di pratica, battetele leggiermente, infarinatele e mettetele in una tortiera in cui avrete fatto sciogliere un pezzo di burro e qualche cucchiaio d'olio fino;

quando i diversi pezzi sono ben rosolati d'ambo le parti, bagnateli con un bicchiere di vino bianco ed una tazza di brodo; aggiungete uno spicchio d'aglio, un ramicello di prezzemolo, due chiovi di garofano, una foglia di lauro, noce moscada, sale, le interiora delle beccaccie e due bicchieri di salsa spagnuola, in difetto della quale vi sostituirete un *rosso-biondo* (N. 184). Coprite con un foglio di carta e poscia col suo coperchio, e lasciate sobbollire lentamente per un'ora. Digrassate la cozione, collocate i pezzi in una casseruola passandovi sopra la salsa allo staccio. Ridotti quindi a salsa ristretta, metterete i pezzi in corona sopra il piatto, frammezzati di crostoni fritti; ultimate la salsa con burro fresco e spremitura di limone; versatela sull'*entrée* e servite tosto.

921. Beccaccie farcite ai tartufi
(Bécasses farcies aux truffes).

Allestite come di pratica quattro grosse beccaccie; pelate e tornite un chilogrammo di tartufi, le cui minuzie triterete assieme a qualche scalogno e un po' di prezzemolo; tritate pure le interiora delle beccaccie, tranne il ventricolo, con 2 ettogrammi di lardo fino, 2 ettogrammi di fegato di vitello e mettete il tutto in una casseruola con un po' di consumato, sale e noce moscada. Fate cuocere a casseruola coperta rimestando di tanto in tanto; lasciate raffreddare, unitevi i tartufi e con questo composto farcite le bec-



caccie che cucirete, fascierete di lardo e farete cuocere allo spiedo. Attaccate al centro del piatto un'elegante crostata di pane sormontata da un'asticciuola nel genere del disegno. Tagliate le beccaccie e disponetele con garbo appoggiandole alla crostata; guernite il piatto con tartufi cotti nel vino, cospargete di salsa all'essenza di tartufi e servite.

922. Salmi di beccaccie alla cacciatora
(Salmì de bécasses au chasseur).

Fate cuocere allo spiedo quattro beccaccie e tagliatele a quarti. Mettete in una casseruola due cucchiai d'olio e un poco di burro, un bicchiere di vino rosso, sale, pepe grosso, spremitura di limone, un poco di buon sugo e di pellicina di limone e fate sobbollire il tutto per mezz'ora colle beccaccie; levate queste, pestate i carcami col fondo, passate allo staccio, aggiungete un po' di spagnuola e servite con crostoni.

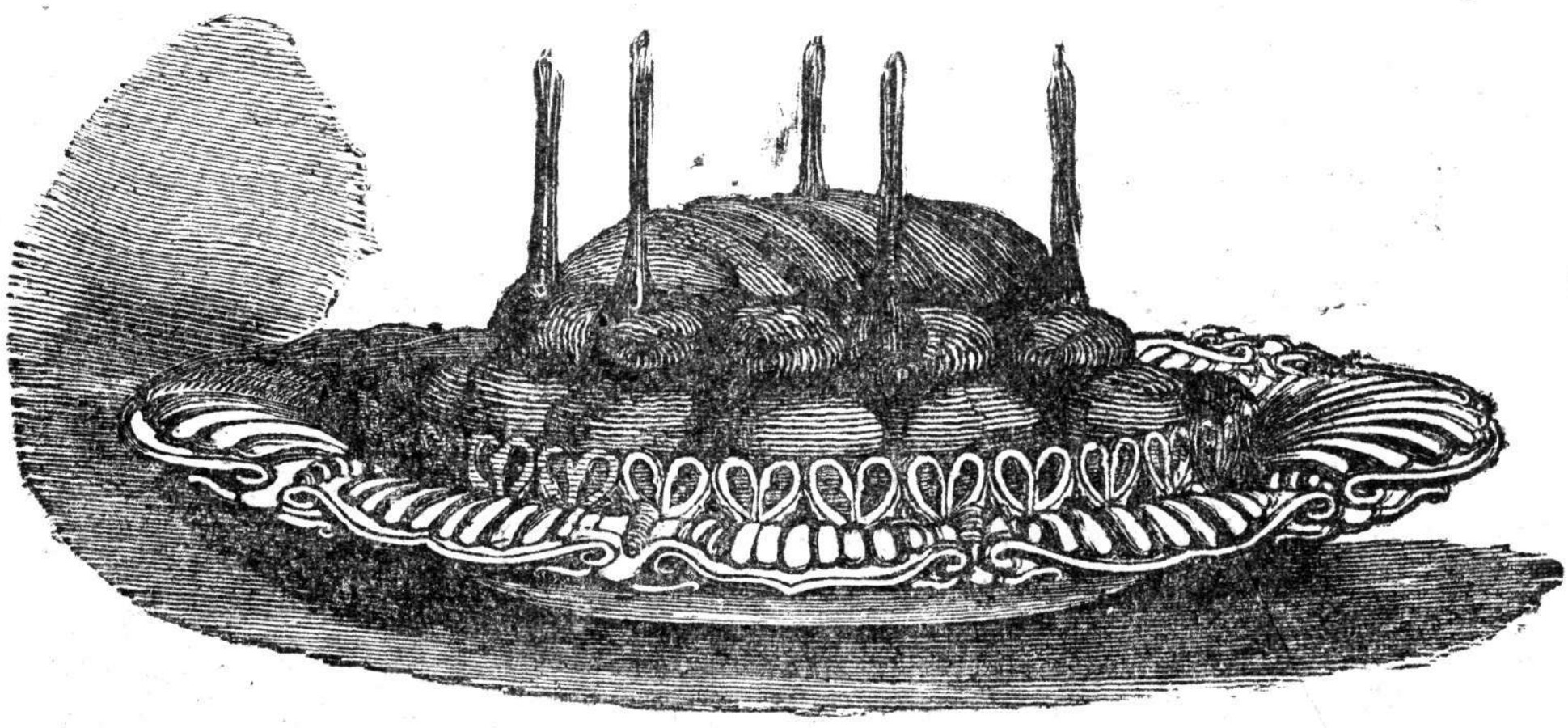
Questo salmì può farsi parimenti con tutte le sorta di selvaggina volatile.

923. Salmi di beccaccie *(Salmì de bécasses).*

Fate cuocere sei beccaccie allo spiedo e procedete ad ammannire il salmì come per quello di fagiano (N. 883).

924. Galantina di beccaccie *(Galantine de bécasses).*

Consultate quanto si disse per la galantina di fagiano (N. 891) e procedete similmente, colla sola differenza che terrete da parte



le testoline ed alla farcia unirete le interiora delle beccaccie, meno il ventricolo, pestate e passate allo staccio. Impiantate le testoline delle beccaccie come si vede nel disegno. Guernite il piatto con grosse *quenelles* di selvaggina e servite.

925. Costoline di beccaccie alla milanese
(Côtelettes de bécasses à la milanaise).

Preparate dodici costoline nel modo suindicato; le coscie e i carcami li avrete fatti cuocere come di pratica; tagliate a filetti fini la carne delle coscie e un po' di lingua, tartufi e funghi, unite a quest'intingolo della salsa besciamella e del sugo condensato. Disponete sul piatto uno strato di maccheroni ben conditi; adagiatevi sopra ed in corona le costoline ed al centro l'intingolo che avrete tenuto caldo al bagno-maria assieme al fondo delle beccaccie digrassato e ridotto a densità; glassate le costoline e servite.

926. Costoline di beccaccie alla napoletana
(Côtelettes de bécasses à la napolitaine).

Operate precisamente come sopra, eccetto che impiegherete i maccheroni ammanniti come al N. 108. Cospargete con salsa napoletana e servite.

927. Costoline di beccaccie alla piemontese
(Côtelettes de bécasses à la piemontaise).

Con ogni beccaccia apparecchiate tre costoline cioè due coi grossi filetti a cui lascierete attaccato l'osso, l'altra coi due piccoli filetti che terrete riuniti mediante l'ossicino della coscia. Dopo averle spogliate della pelle e dei nervi, battetele un pocolino e procurate di darle bella forma. Marinatele un poco, asciugatele, impanatele e friggetele con burro depurato. Scolatele e disponetele in corona sul piatto; guernite il centro con tartufi bianchi saltati al burro, cospargeteli di salsa vellutata mista con burro fresco, sugo di limone e un po' d'essenza delle beccaccie; glassate e servite.

928. Filetti di beccaccie al riso
(Filets de bécasses au riz).

Togliete i filetti a tre o quattro beccaccie regolando tanto i piccoli che i grossi filetti; lardellate questi con due righe di filettini di tartufi cotti nel vino e un'altra di lardo; cesellate i piccoli con lingua scarlatta. Fate cuocere i carcami e le coscie con lardo, i soliti ortaggi, erbe odorifere, vino Marsala e consumato. Passate la cozione e con parte di essa fate cuocere i filetti grossi, che terrete coperti con un foglio di carta unta; quanto ai piccoli filetti, basterà farli cuocere nel burro a fuoco moderato. Colla carne

delle coscie apparecchiate una *purée* bagnandola con salsa vellutata; fate ridurre la cozione dei filetti e dei carcami che poscia mescolerete con una spagnuola lavorata. Preparate un buon riso all'italiana e disponetelo sul piatto a forma di piramide, facendovi due ordini, uno per collocarvi i filetti lardellati e glassati, l'altro concavo a foggia di tazza, in cui metterete la *purée* e all'ingiro i piccoli filetti glassati. Decorate lo zoccolo di riso con tartufi e collocate le teste delle beccaccie col becco appoggiato ad un tartufo cotto e glassato.

Cospargete di salsa e servite la rimanente a parte

929. Filetti di beccaccie alla reale
(Filets de bécasses à la royale).

Approntate come sopra i filetti e colle coscie fate una *purée* alla quale unirete sei o sette tuorli d'uova e due mestolini di farcia di pollo; amalgamate il tutto, badate che sia salato a dovere e versatelo in uno stampo da *bordure* unto di burro depurato; fate cuocere al bagno-maria, indi rovesciatelo sul piatto e disponetevi sopra i filetti lardellati; guernite il centro con un intingolo di funghi, creste, granelli e tartufi, su cui adagierete in bell'ordine i piccoli filetti ben glassati. Cospargete di salsa alla essenza di beccaccie e mettetevi all'ingiro le teste delle beccaccie appoggiando il becco su un tartufo o fungo. — Servite con salsa suprema all'essenza di beccaccie a parte. G. N.

930. Salmi di beccaccie alla diplomatica
(Salmì de bécasses à la diplomatique).

Fate cuocere quattro beccaccie nel modo indicato al N. 938: apparecchiate similmente dodici crostatine, levate la carne dello stomaco delle beccaccie, che taglierete in tre pezzi, i due filetti cioè e la parte centrale; regolateli in maniera che si adattino alle crostatine, quindi procedete come sopra.

Darete maggiore eleganza al piatto ornandolo colle teste delle beccaccie, facendo incrociare i becchi e sostenendole con un fungo od un tartufo.

931. Pane caldo di beccaccie *(Pain chaud de bécasses).*
932. Pane freddo di beccaccie *(Pain froid de bécasses).*

Questi *entrée* si preparano nel modo indicato per quelli di fagiano.

925. Costoline di beccaccie alla milanese
(Côtelettes de bécasses à la milanaise).

Preparate dodici costoline nel modo suindicato; le coscie e i carcami li avrete fatti cuocere come di pratica; tagliate a filetti fini la carne delle coscie e un po' di lingua, tartufi e funghi, unite a quest'intingolo della salsa besciamella e del sugo condensato. Disponete sul piatto uno strato di maccheroni ben conditi; adagiatevi sopra ed in corona le costoline ed al centro l'intingolo che avrete tenuto caldo al bagno-maria assieme al fondo delle beccaccie digrassato e ridotto a densità; glassate le costoline e servite.

926. Costoline di beccaccie alla napoletana
(Côtelettes de bécasses à la napolitaine).

Operate precisamente come sopra, eccetto che impiegherete i maccheroni ammanniti come al N. 108. Cospargete con salsa napoletana e servite.

927. Costoline di beccaccie alla piemontese
(Côtelettes de bécasses à la piemontaise).

Con ogni beccaccia apparecchiate tre costoline cioè due coi grossi filetti a cui lascierete attaccato l'osso, l'altra coi due piccoli filetti che terrete riuniti mediante l'ossicino della coscia. Dopo averle spogliate della pelle e dei nervi, battetele un pocolino e procurate di darle bella forma. Marinatele un poco, asciugatele, impanatele e friggetele con burro depurato. Scolatele e disponetele in corona sul piatto; guernite il centro con tartufi bianchi saltati al burro, cospargeteli di salsa vellutata mista con burro fresco, sugo di limone e un po' d'essenza delle beccaccie; glassate e servite.

928. Filetti di beccaccie al riso
(Filets de bécasses au riz).

Togliete i filetti a tre o quattro beccaccie regolando tanto i piccoli che i grossi filetti; lardellate questi con due righe di filettini di tartufi cotti nel vino e un'altra di lardo; cesellate i piccoli con lingua scarlatta. Fate cuocere i carcami e le coscie con lardo, i soliti ortaggi, erbe odorifere, vino Marsala e consumato. Passate la cozione e con parte di essa fate cuocere i filetti grossi, che terrete coperti con un foglio di carta unta; quanto ai piccoli filetti, basterà farli cuocere nel burro a fuoco moderato. Colla carne

delle coscie apparecchiate una *purée* bagnandola con salsa vellutata; fate ridurre la cozione dei filetti e dei carcami che poscia mescolerete con una spagnuola lavorata. Preparate un buon riso all'italiana e disponetelo sul piatto a forma di piramide, facendovi due ordini, uno per collocarvi i filetti lardellati e glassati, l'altro concavo a foggia di tazza, in cui metterete la *purée* e all'ingiro i piccoli filetti glassati. Decorate lo zoccolo di riso con tartufi e collocate le teste delle beccaccie col becco appoggiato ad un tartufo cotto e glassato.

Cospargete di salsa e servite la rimanente a parte

929. Filetti di beccaccie alla reale
(Filets de bécasses à la royale).

Approntate come sopra i filetti e colle coscie fate una *purée* alla quale unirete sei o sette tuorli d'uova e due mestolini di farcia di pollo; amalgamate il tutto, badate che sia salato a dovere e versatelo in uno stampo da *bordure* unto di burro depurato; fate cuocere al bagno-maria, indi rovesciatelo sul piatto e disponetevi sopra i filetti lardellati; guernite il centro con un intingolo di funghi, creste, granelli e tartufi, su cui adagierete in bell'ordine i piccoli filetti ben glassati. Cospargete di salsa alla essenza di beccaccie e mettetevi all'ingiro le teste delle beccaccie appoggiando il becco su un tartufo o fungo. — Servite con salsa suprema all'essenza di beccaccie a parte. G. N.

930. Salmì di beccaccie alla diplomatica
(Salmì de bécasses à la diplomatique).

Fate cuocere quattro beccaccie nel modo indicato al N. 938: apparecchiate similmente dodici crostatine, levate la carne dello stomaco delle beccaccie, che taglierete in tre pezzi, i due filetti cioè e la parte centrale; regolateli in maniera che si adattino alle crostatine, quindi procedete come sopra.

Darete maggiore eleganza al piatto ornandolo colle teste delle beccaccie, facendo incrociare i becchi e sostenendole con un fungo od un tartufo.

931. Pane caldo di beccaccie *(Pain chaud de bécasses).*
932. Pane freddo di beccaccie *(Pain froid de bécasses).*

Questi *entrée* si preparano nel modo indicato per quelli di fagiano.

933. Pane di beccaccie alla Doria
(Pain de bécasses à la Doria).

Levate il grosso filetto a quattro beccaccie e ad un pollo e pestateli nel mortaio onde apparecchiare una farcia *quenelles* come di pratica; saltate al burro i piccoli filetti si delle beccaccie come del pollo e lasciate che si raffreddino. Intanto spogliate della carne le coscie delle beccaccie già arrostite, e pestate questa col fegato e le interiora, meno il ventricolo, un tartufo, sei tuorli d'uova e un po' di salsa suprema; passate allo staccio e mischiate questa *purée* colla farcia; amalgamate il composto e versatelo in uno stampo a cilindro, unto di burro e fate cuocere al bagno-maria; tagliate a foggia di *julienne* i piccoli filetti, qualche tartufo, un po' di lingua scarlatta ben cotta e de' funghi che condirete con salsa suprema. Serbate questi ingredienti al caldo in un bagno-maria; rovesciate il pane sul piatto d'*entrée*, mascheratelo leggiermente di salsa suprema; versate l'intingolo nel centro del pane, e guernitelo all'ingiro di piccoli funghi e granelli. Servite con salsa suprema a cui avrete unito un po' d'essenza di beccaccie.

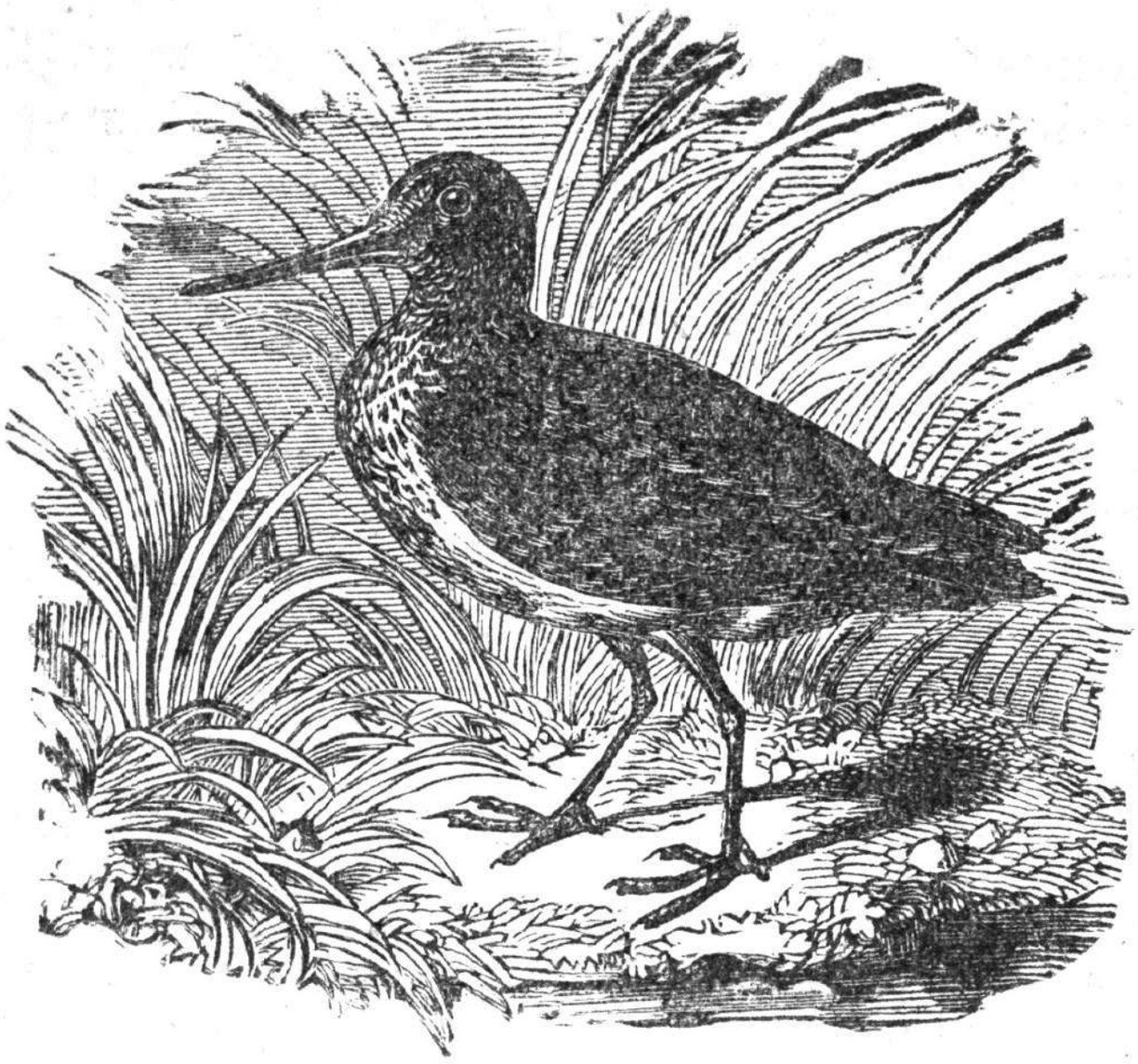
934. Beccaccie farcite alla gelatina
(Bécasses farcies à la gelée).

Operate come si disse per quelle farcite ai tartufi (N. 921), colla sola differenza che alla farcia unirete invece del fegato di vitello, un po' di fegato grasso pesto e quando sarà fredda aggiungerete del lardo a dadolini. Cuocete le beccaccie allo spiedo, lasciatele raffreddare per poi tagliarle e disporle sopra uno zoccolo in grasso; colle teste formate un trofeo che decorerete con un'asticciuola guernita con un tartufo, una cresta ed un crostone di gelatina. Glassate le beccaccie, poscia spolverizzatele di gelatina trita: collocate all'ingiro una *bordure* di crostoni di gelatina e servite.

935. Insalata di beccaccie all'italiana
(Salade de bécasses à l'italienne).

Allestite ed accosciate quattro belle beccaccie, picchiettando la prima di lardo fino, la seconda di tartufi cotti, la terza di lingua scarlatta, la quarta di citriuoli verdi, fatele cuocere in buon sugo coperte di lardo, giambone e il solito foglio di carta unta; lasciatele raffreddare nella cozione, indi levate loro lo stomaco, tagliatelo in tre pezzi, tenendoli però riuniti come fossero interi; riponeteli in una terrina, marinateli con sugo di limone, olio, sale,

pepe e serpentaria, e copriteli. Levate le coscie tagliando a piccoli filetti la parte migliore, a cui aggiungerete un po' di citriuoli, funghi, e tartufi tagliati similmente; metteteli in una terrina con qualche cucchiaio di buona magnonnese. Pestate i carcami e il rimanente delle coscie ed unitevi della gelatina forte e qualche cucchiaio di salsa alemanna o *blanquette* ben ridotta; passate due volte allo staccio, badando che sia salata a dovere; mettete il composto in uno stampo e lasciatelo sul ghiaccio finchè il composto si sia consolidato in modo da poterlo facilmente tagliare. Collocate su un piatto piuttosto grande uno zoccolo a piramide; tagliate in quattro pezzi il pane in guisa da poter appoggiarvi lo stomaco delle beccaccie e da formare quattro angoli. Avrete predisposto un'insalata cotta con fagiuoletti verdi, broccoli bianchi e code di gamberi ben rossi, piselli verdi e poche barbabietole che terrete in disparte affinchè il rosso di queste non abbia a guastare gli altri colori. Disponete in piramide, nei quattro intervalli, l'anzidetta insalata che decorerete con gelatina fatta col sugo delle beccaccie, cosicchè acquisterà special pregio. Apparecchiate una asticciuola guernita d'una cestellina, fatta di rape e riempita di burro. Conficcate nella cestellina, col becco all'infuori, le testoline delle beccaccie, che avrete messe da parte, ornate ancora delle loro penne, e decorate lo spazio fra l'una e l'altra con piccoli fiorellini rossi e fogliette verdi; ultimate la composizione dell'asticciuola col porre sotto la cestellina un grosso tartufo, poi un crostone di gelatina e da ultimo un rettangolo di lingua ben rossa; impiantatela nel centro dello zoccolo decorato con gelatina spinta al cornetto; guernite il piatto all'ingiro con crostoni di gelatina ed uova sode alle quali taglierete da una parte la punta e dall'altra una porzione che basti per tenerle ritte ed in modo che estraendo il tuorlo si abbia la forma d'un vasetto. Se il tempo lo permette, collocateli su un crostoncino di pane fritto spalmato di burro verde, e decorate l'uova col cornetto. Riempite questi vasetti coll'intingolo preparato colle coscie delle beccaccie e sovrapponete su ciascuno una coda di gambero; ornate la parte superiore di un cordoncino di gelatina spinta al cornetto e per maggior effetto ripetetene un altro con burro verde. Glassate le beccaccie, disponetevi all'ingiro gli anzidetti vasetti e servite con una salsiera di magnonnese.



CAPITOLO XXI.

DEL BECCACCINO.

Il beccaccino è ne' suoi caratteri generali molto affine alla beccaccia, della quale secondo il nome non sembra che un diminutivo; ma le proporzioni, il colore e massime le abitudini ne lo distinguono essenzialmente. Il beccaccino, oltrechè più piccolo della beccaccia, è di corpo più snello e di gambe più alte, di becco in proporzione più lungo; di penne di un verde bronzino, variato di castagno, di nero e di bianco; e queste due ultime tinte dominano più che nella beccaccia. Il becco è bruno alla base e nero alle estremità; i tarsi sono di un bruno verdognolo e i piedi nericci.

La carne del beccaccino non ha la fragranza della beccaccia, ma è più tenera e più facile a digerirsi.

Del beccaccino ve ne sono diverse specie; il beccaccino da pantano, quello di musco, il volgare, ed il piccolo di musco. Questo ultimo è da' gastronomi il più stimato per la sua carne tenera, succolenta e saporita, con cui se ne fanno manicaretti ed arrosti prelibati.

I beccaccini si apparecchiano precisamente come le beccaccie e, come queste, sono squisiti nell'autunno e al principio dell'inverno, mentre di primavera dimagrano e riescono insipidi e coriacei.

936. Beccaccini alla Jonville
(Bécassines à la Jonville).

Sventrate dodici beccaccini, gettate via il ventricolo e fate saltare le interiora con burro e sei fegati di pollastro, qualche fetta di giambone crudo, prezzemolo, scalogno tritato, sale e pepe; quando è freddo, pestate nel mortaio e fate una farcia *gratin* (1) che mescolerete con egual quantità di farcia *quenelles* di pollo; unite quattro tuorli d'uova e un po' di salsa vellutata fredda e ridotta; versate il composto in uno stampo di media grandezza unto di burro; copritelo e fate cuocere al bagno-maria. Mettete un piccolo tartufo nell'interno d'ogni beccaccino, accosciateli e cuoceteli, fasciati di lardo, sullo spiedo. Rovesciate lo stampo sul piatto d'*entrée;* adagiate i beccaccini attorno al pane, guernite il centro con tartufi, affettati e cosparsi di salsa *salmì,* e servite colla stessa salsa a parte.

937. Beccaccini incartocciati *(Bécassines en papillotes).*

Sopprimete le ossa del carcame di dodici beccaccini facendo un taglio soltanto dalla parte del dorso; batteteli un pocolino, indi metteteli in una tegghia con burro e lardo raschiato; spolverizzateli di sale, fateli saltare un istante, e quando si sono raffermati d'ambo le parti levateli; gettate nello stesso burro una cipollina trita e imbianchita, tre cucchiaiate di funghi e di tartufi trinciati e un po' di prezzemolo; bagnate con due bicchieri di salsa spagnuola, fate ridurre il tutto assieme e lasciate che si raffreddi. Untate d'olio dodici mezzi fogli di carta tagliati a cuore, sui quali collocherete una fetta sottile di lardo; mettetevi sopra un cucchiaio delle anzidette erbe fine, a cui avrete unito le interiora de' beccaccini pestati e passati allo staccio, non che un po' di farcia di pollo. Guernite così i dodici foglietti, adagiatevi sopra i beccaccini ricoprendoli di farcia. Ripiegate la carta nel modo indicato per le costolette e collocateli in una tegghia che metterete a forno moderato un buon quarto d'ora prima di servire.

Ritirateli, disponeteli in corona sul piatto e serviteli fumanti.

938. Salmì di beccaccini alla diplomatica
(Salmì de bécassines à la diplomatique).

Allestite ed accosciate quattordici beccaccini e fateli cuocere in una *mirepoix* apprestata con abbondante giambone, lardo, erbe

---

(1) Per la farcia *gratin* vorrete consultare l'istruzione N. 944 pei **tordi in crostata**

odorifere e vino Madera. Cotti che siano, passate il fondo che digrasserete e ridurrete a condensazione. Prendete due beccaccini, i meno belli, e pestateli nel mortaio con qualche fegato cotto degli stessi beccaccini e poscia diluite con salsa spagnuola ridotta, a cui avrete unito la cozione anzidetta. Tagliate dodici crostoni di pane alti due centimetri e della forma di cestelline atte a contenere un beccaccino; la figura del filetto è la più adatta. Dentellate all'ingiro le crostatine e praticatevi col coltellino una piccola incisione, per poi quando sono fritte, estrarvi la mollica; intonacate l'interno con farcia cotta a cui avrete unito un po' di erbe fine e tartufi tritati; mettete i beccaccini nelle crostate, copriteli con fettoline di lardo e poi con un foglio di carta unto; esponeteli qualche minuto a forno temperato, quindi cospargeteli colla loro salsa e disponeteli sul piatto nel seguente modo: otto sul fondo del piatto collo stomaco all'insù, tre al disopra di questi e l'altro alla sommità. Guernite gli intervalli delle crostatine con creste bianche, funghi torniti e tartufi, i quali avrete scavati e riempiti d'un minutissimo salpicone di animelle, lingua e funghi, conditi con qualche cucchiaio di salsa dei beccaccini. Servite la rimanente salsa a parte.

G. N.

939. Beccaccini farciti alla finanziera
(Bécassines farcies à la financière).

Allestite dodici beccaccini come per galantina e riempiteli di farcia *quenelles* mista con tartufi, erbe fine, poca zinna e lingua, il tutto tagliato a dadolini; fateli cuocere come le piccole galantine al belvedere (N. 940) e colla cozione preparate la salsa alla finanziera. Avrete pure preparato un crostone a forma di vaso che attaccherete al centro del piatto e attorno al quale disporrete i beccaccini. Riempite il vaso con una finanziera (N. 370) senza *quenelles*; glassate, cospargete di salsa i beccaccini e servite.

940. Piccole galantine di beccaccini al belvedere
(Petites galantine de bécassines à la belle vue).

Disossate come per galantina dodici beccaccini; marinateli internamente, quindi riempiteli con un composto simile a quello indicato pel fagiano, eccetto che i diversi ingredienti dovranno essere tagliati a dadolini più piccoli. Coi carcami approntate un sugo in cui farete cuocere le galantine dopo avèrle ravvolte ad una ad una in un pannolino; lasciatele raffreddare nella cozione, quindi asciugatele e ripulitele; decoratele con burro di Mompellieri met-

tendo nella loro posizione naturale le teste dei beccaccini rivolte l'una verso l'altra. — Preparate uno zoccolo di burro di Mompellieri a forma montuosa e col burro stacciato formate una specie di pratellino; disponete a gruppi i beccaccini atteggiandoli artisticamente. Guernite l'orlo del piatto con svariati crostoni di buona gelatina, il cui sapore avrete rialzato coll'aggiungere il sugo dei beccaccini.

Questo piatto può ammannirsi indifferentemente con tordi, quaglie, ortolani, allodole, ecc. Riguardo alla montatura, il buon gusto del cuoco ne troverà di svariatissime; tuttavia non vuolsi tacere che il campo verde riuscirà più gradevole e naturale se nel burro passato allo staccio e formante erbaggio vi si semineranno dei fiorellini fatti con burro bianco. G. N.

CAPITOLO XXII.

DEL TORDO.

Questo uccello, dell'ordine dei silvani, volgarmente noto sotto i nomi di *tordo comune, tordo bottaccio, tordo mezzano, tordo gentile,* è indigeno di tutti i paesi d'Europa e somministra una delle migliori vivande alle nostre tavole nelle stagioni d'autunno e d'inverno. I tordi hanno forme eleganti ed un portamento svelto e disinvolto; abitano i boschi tanto di pianura che di montagna, ed emigrano al variare della stagione. Sono ghiottissimi delle bacche e de' frutti succolenti; tuttavia come la maggior parte degli uccelli i vermi e gli insetti sono il loro cibo principale. L'autunno è l'epoca migliore per gustarne le carni, che sono nutrienti, di facile digestione e leggiermente eccitanti da permettersene l'uso alle persone più delicate ed ai convalescenti.

942. Tordi alla casalinga *(Grives à la menagère).*

Pulite ed accosciate i tordi senza sventrarli, metteteli in una casseruola con un pezzo di burro ed un pizzico di zenzevero; spolverizzate con sale, saltateli e quando hanno preso colore coprite la casseruola e ultimate la cottura, tenendola però un po' scarsa, con fuoco sopra e sotto. — Servite col loro sugo.

943. Tordi al gratino *(Grives au gratin).*

Prendete otto o dieci tordi, puliteli, disossateli togliendo la testa e le gambe, e farciteli con farcia *gratin.* Ponete su un piatto atto a resistere al fuoco un bordo di farcia, adagiatevi sopra i tordi collo stomaco rivolto all'insù, colmate gli intervalli con altra farcia in modo che resti scoperto soltanto il petto dei tordi e il cerchio sia ugualmente piano; copritelo con fette sottili di lardo, sovrapponetevi un coperchio di carta unta e fateli cuocere d'un bel colore; levate il grasso e il lardo, versate nel mezzo una salsa spagnuola all'essenza di tartufi, e serviteli fumanti.

944. Tordi gratinati in crostata
(Grives au gratin en croustade).

Allestite dodici tordi, mozzate loro la testa e levate le ossa dello stomaco. Preparate una farcia gratinata conforme all'istruzione che qui a buon conto ripetiamo.

Tagliate a pezzetti 3 ettogrammi di polpa di vitello e uno di zinna e fateli rosolare in una casseruola, bagnando ad intervalli con qualche cucchiaio di consumato; aggiungete una foglia di lauro e un ramicello di timo e lasciate bollire circa un'ora a fuoco lento ed a casseruola coperta; unitevi un ettogrammo di fegato di pollo o di vitello freschissimo e di color biondo, tagliato a pezzi; fate cuocere per non più di sei minuti, badando ch'abbia a riescire ben glassato, levate il lauro e il timo, e il rimanente, quando è freddo, pestate nel mortaio coll'addizione di un ettogrammo di *purée* di patate, ed in mancanza di questo, di un ettogrammo di panata (N. 293); indi amalgamate il composto con sale, pepe, noce moscada e cinque tuorli d'uova, passando poi allo staccio.

Riempite con questa farcia i tordi mettendo un pezzo di tartufo in ciascun d'essi; date loro bella forma ed infilzateli a due a due su stecchi; riponeteli in una casseruola con fettoline di lardo e giambone; bagnateli con consumato, aggiungete i soliti ortaggi ed erbe odorifere, coprite con carta unta e cuoceteli a fuoco lento. Intanto che si raffreddano preparate dodici piccole cassettine di pane a foggia di mandorla; praticate la solita incisione per poi, dopo fritte di colore dorato, levare il coperchio e svuotarle dalla mollica; intonacate l'interno di farcia, alla quale avrete unito dei tartufi tritati minutamente, e adagiatevi sopra i tordi. — Alla cozione de' tordi digrassata e ristretta, avrete aggiunto della spagnuola chiara affinchè la salsa riesca gustosa, ma limpida. Attaccate ad ogni tordo la testa ben pulita e cotta; spolverizzate lo stomaco di pane e tartufi triti; umettateli di burro fuso e metteteli un istante nel forno non troppo caldo onde colorarli leggiermente. Cospargeteli coll'anzidetta salsa, e serviteli fumanti.

945. Salmi di tordi *(Salmì de grives)*.

Allestite quindici tordi ben in carne, infilzateli su stecchi e metteteli in una tegghia con burro, fettoline di lardo e di giambone, una cipolla, una carota, mezzo gambo di sedano, il tutto tagliato, una foglia di lauro, qualche ramicello di timo, basilico, maggiorana e un bicchier di vino rosso; fate rosolare e glassare e quando il liquido sia consumato bagnate scarsamente con buon sugo. Cotti, levateli e diluite la cozione con una tazza di consumato; passatela allo staccio, digrassate e fate restringere unendovi un bicchiere di spagnuola e poco vino Madera.

Prendete de' tordi i tre più magri e metteteli colle loro teste nel mortaio; pestateli e diluite questa *purée* con un po' di sugo e dell'anzidetta salsa; passate due volte allo staccio, e serbatela calda al bagno-maria assieme ai tordi.

Servite sia con crostoni di pane come in una crostata di riso gratinato, od anche con maccheroni, ravioli, od altre paste.

946. Tordi foggiati a prugne *(Grives en prunes)*.

Disossate diligentemente dodici tordi incominciando dal dorso e lasciandovi soltanto l'ossicino d'una gamba che figurerà il gambo della prugna. Riempiteli di farcia fina di pollo, a cui avrete aggiunto i fegatini de' tordi; ravvicinate la carne che cucirete affinchè non si sperda la farcia, ed adagiateli in una casseruola con sale e pepe grosso; versatevi sopra un po' di burro sciolto e del buon sugo; un'ora prima di servire fateli cuocere a lento fuoco. Scolateli, togliete lo spago ed accomodateli su un piatto. Cospargete di salsa italiana (N. 264) e servite. — Potrete servirli anche con bordo di riso all'italiana decorato di tartufi.

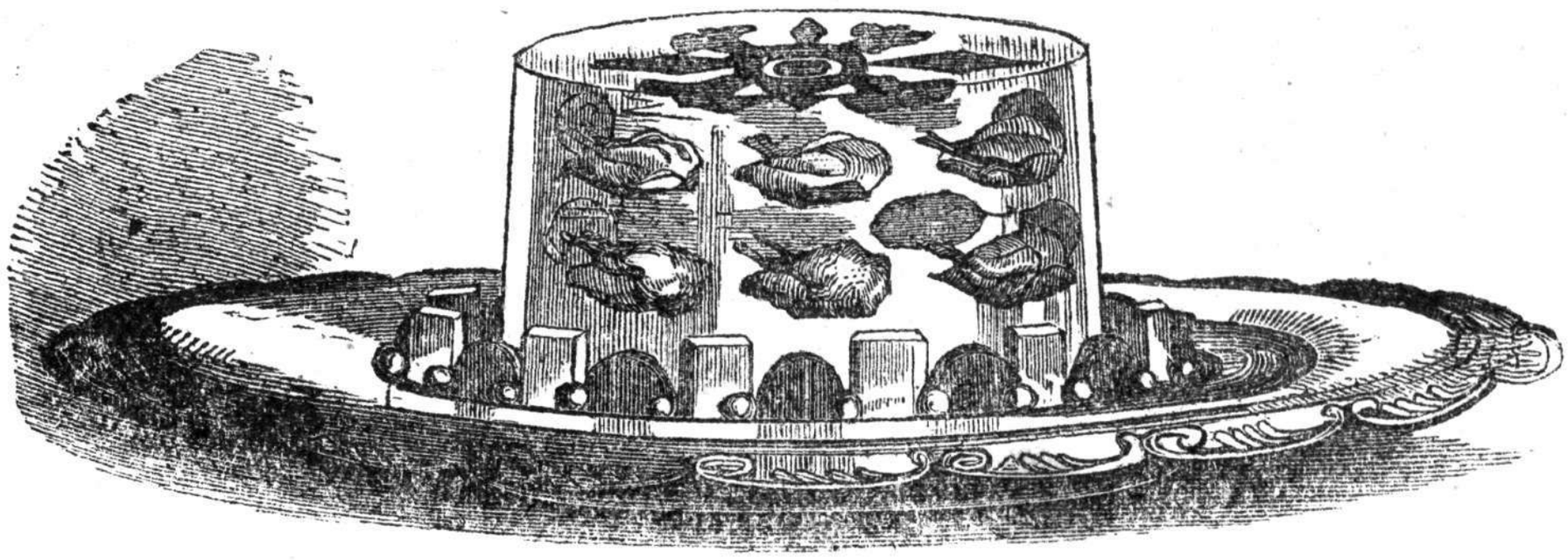
947. Tordi in cassettine *(Grives en petites caisses)*.

Disossate e fate cuocere i tordi come sopra. Intanto preparate delle cassettine di carta e friggetele di bel colore nel grasso; asciugatele, stratificatele di farcia per poi adagiarvi entro un tordo per ciascuna; coprite con una sottile fetta di lardo esponeteli un istante al forno, indi levate il lardo e cospargeteli di salsa all'essenza di tordi mista con tartufi triti. Serviteli su un tovagliuolo damascato.

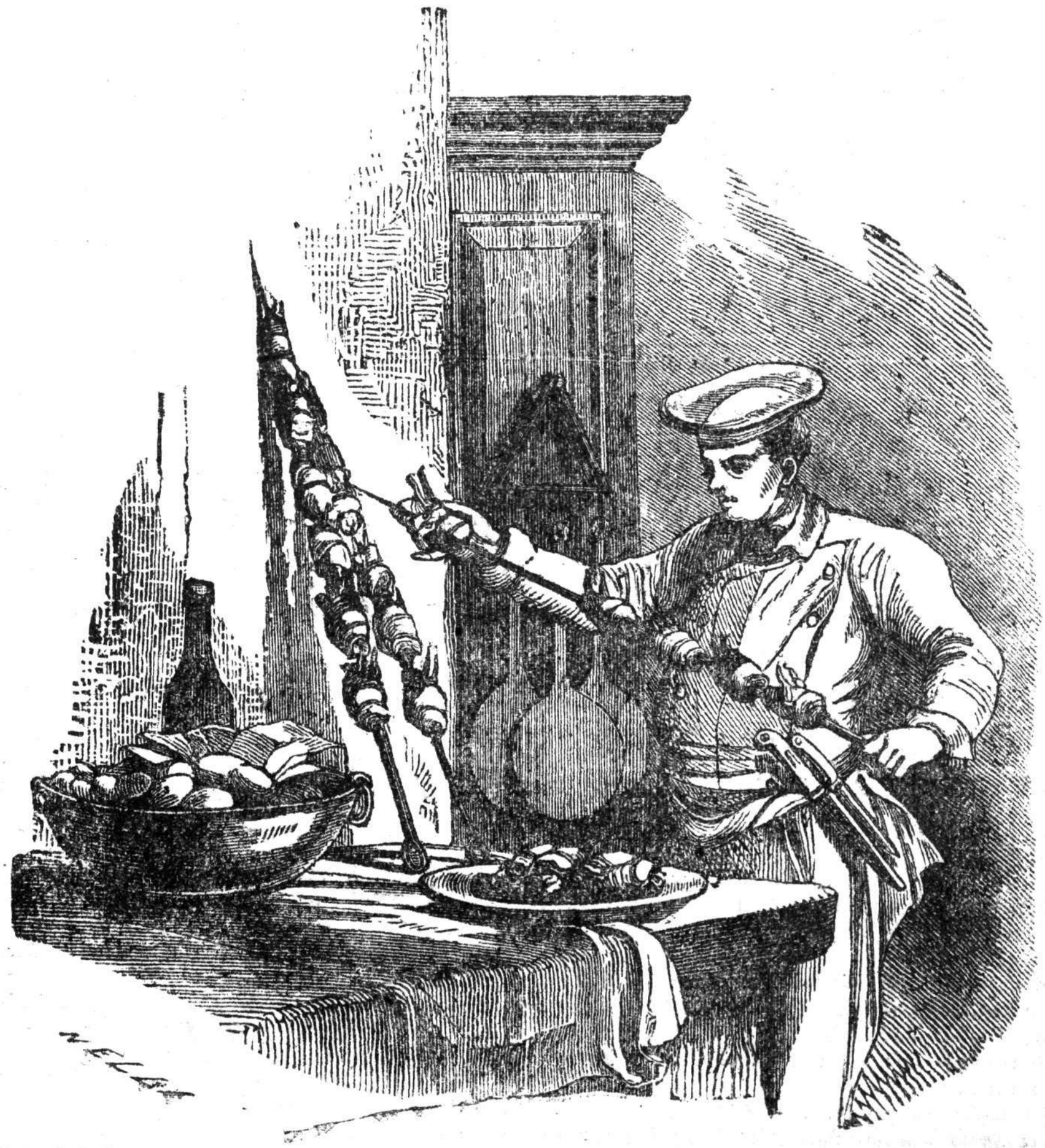
948. Aspic di tordi *(Grives en aspic)*.

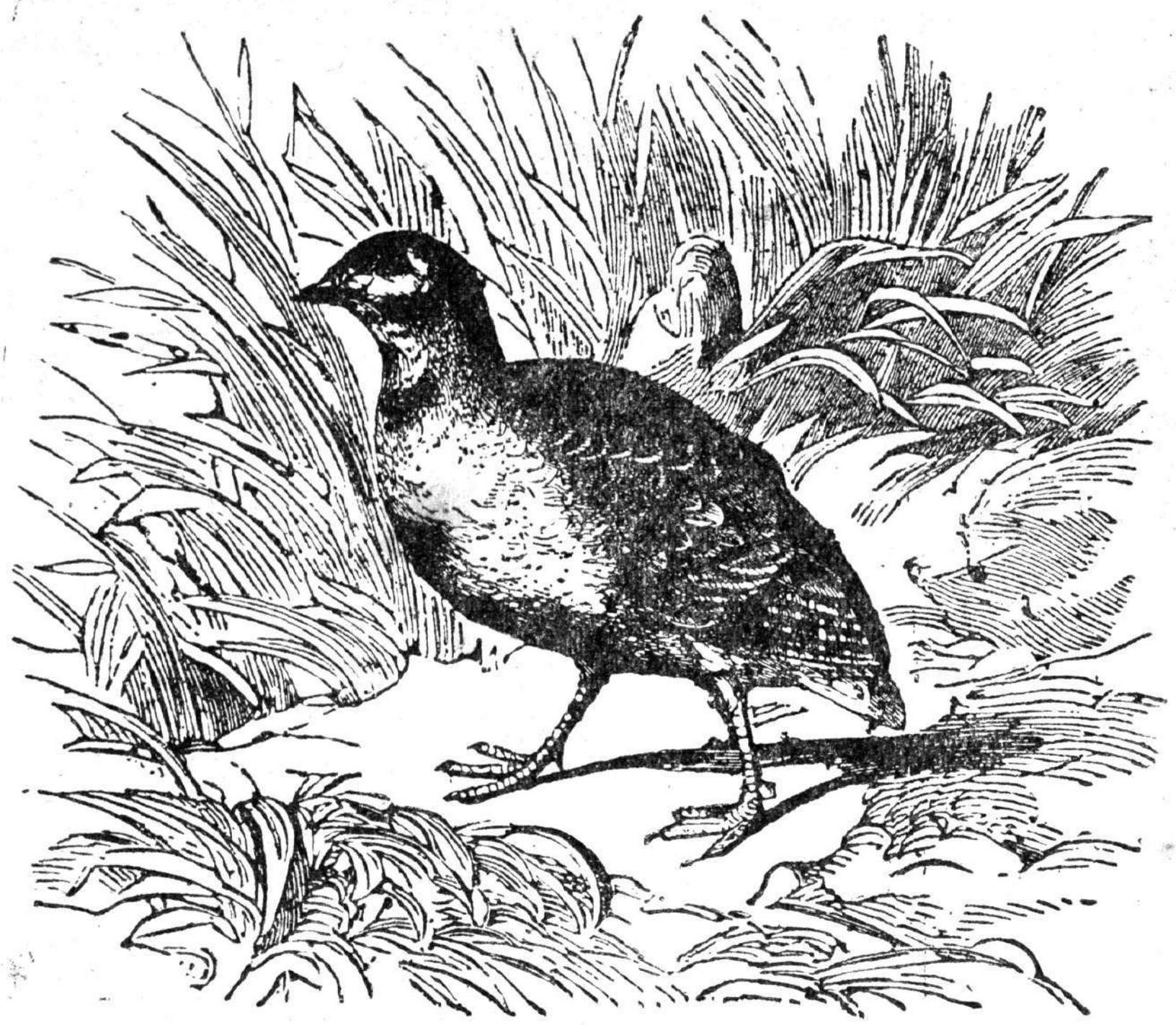
Approntate e fate cuocere dodici tordi nel modo suindicato. Mettete sul ghiaccio pesto uno stampo rotondo e liscio e versatevi entro un leggier strato di gelatina e disponete sul fondo una

decorazione nel genere del disegno fatta con tartufi, lingua cotta e filetti di pollo cotto e ben bianco; coprite con altra gelatina e di lì a poco collocatevi entro i tordi a regolari intervalli e lasciando



che la gelatina mano mano si rassodi, disponendoli su due ordini. Riempite lo stampo di gelatina e lasciatelo sul ghiaccio fino al momento di servire; allora tuffatelo nell'acqua calda e rovesciatele tosto sul piatto d'*entrée* che decorerete con svariati crostoni o bottoncini di gelatina trita.





CAPITOLO XXIII.

DELLA QUAGLIA E DEL RE DI QUAGLIE

La quaglia è un eccellente uccello, più grosso e carnoso del tordo; le migliori sono quelle che si prendono sulla fine dell'estate e al principio d'autunno. Havvi in proposito il proverbio: « Quando non ci sono più foglie di vite non si mangiano più quaglie. »

Esse si dipartono da noi al sopravvenire del verno, attraversando così due volte all'anno il Mediterraneo per portarsi da una parte del mondo all'altra (1).

Le quaglie si custodiscono e s'ingrassano in apposite gabbie,

---

(1) Nella loro traversata fanno stazione in alcune isole del Mediterraneo e segnatamente dell'Arcipelago greco; quelle di levante sono in autunno così coperte di siffatti uccelli, che gli abitanti ne fanno oggetto di lucroso traffico. Nell'isola di Capri, presso Napoli, la decima prelevata sopra tale commercio formava uno dei principali redditi del vescovado. — Sulle coste di Morea le quaglie vengono salate; a Santorino si conservano nell'aceto.

Si è notato che il gozzo delle quaglie, prese appena giunte sulle nostre coste, trovavasi pieno d'elleboro, il che prova che l'istinto le avverte di ricercare nell'effetto eccitante di questa pianta il vigore e l'energia che lor mancherebbe per compiere un'emigrazione sì faticosa e poco in armonia colla loro struttura.

È adunque cosa prudente, a detta epoca, di svuotare il gozzo con particolare attenzione, perchè se vi restasse la minima particella di quell'elleboro cagionerebbe nausee, oppressione del ventricolo e tsarnuti convulsivi.

ma la loro qualità è meno buona, eccetto che per arrosto. La quaglia vuol essere freschissima; la sua carne è meno eccitante delle altre specie di selvaggina; cotta allesso può alimentare opportunamente lo stomaco del convalescente e se ne ottiene un brodo squisitissimo; il maschio ha il becco più nero della femmina.

Il re di quaglie (1) somiglia pel colore alla quaglia ed ordinariamente lo si cucina allo spiedo.

949. Quaglie allo spiedo *(Cailles à la broche).*

Spennate, sventrate e pulite sette od otto quaglie molto grosse; fiammeggiatele, accosciatele e fasciatele con una fetta di lardo e una foglia di vite in modo che soltanto la metà delle gambe rimanga scoperta; cuocetele allo spiedo, e servitele con crostoni fritti od anche con crescione in insalata.

950. Quaglie in casseruola *(Cailles poélés).*

Apparecchiate sei quaglie come sopra, accosciandole e legandole con filo a guisa di pollo, e mettetele in una casseruola con delle fettoline di lardo e di giambone, qualche cipolla e carota tagliuzzata, due chiovi di garofano, sale, poco sugo di limone, due bicchieri di brodo ed uno di Madera, fate sobbollire schiumando a suo tempo, indi coprite di carta unta e chiudete col coperchio. Quando siano morbide e tenere al tatto, ritirate per passare e digrassare la cozione, a cui unirete una tazza di salsa spagnuola. Levato il filo alle quaglie, le porrete di nuovo nella salsa, che farete restringere come di solito. Disponete sul piatto sei fette rettangolari di pane fritto al burro ed adagiatevi sopra le quaglie. Ultimate la salsa coll'aggiunta di poco burro e sugo di limone, cospargete le quaglie e servite.

Invece che coi crostoni potrete presentarle in tavola su uno strato di *purée* di funghi o di tartufi a fette.

951. Quaglie alla campagnuola *(Cailles à la villageoise).*

Preparate e fate cuocere le quaglie in buon fondo; scolatele e disponetele in corona sul piatto alternandole con garzuoli di lattughe ben abragiate; guernite il centro con carote tornite e cotte come di pratica. Glassate le quaglie e le lattughe ed aspergete con salsa spagnuola ridotta e mista col sugo ristretto delle quaglie. Servite tosto.

---

(1) Il re di quaglie è parimenti un uccello di passaggio; viene comunemente da noi in sul finire di settembre per partire in novembre, e deve al suo abitare spesso in mezzo alle quaglie il nome di re quaglione.

952. Quaglie alla spagnuola *(Cailles à l'éspanoles).*

Prendete sei od otto quaglie che disviscerete dal gozzo evitando di fare un grande taglio presso il groppone; amalgamate un pezzo di burro con sugo di limone, sale e pepe grosso e riempite l'interno delle quaglie; accosciatele legandole con filo, lasciando loro però le zampe libere e procurando di darle una forma omogenea. Mettetele in una casseruola con fette di lardo sotto e sopra, un po' di sugo, una tazza di brodo ed egual quantità di vino bianco e fate cuocere. Ritiratele, scolatele, levate il filo e servite su fette di pane fritto e salsa spagnuola mista colla cozione delle quaglie ridotta come di pratica.

953. Quaglie alla cacciatora *(Cailles au chasseur).*

Sventrate ed abbrustiate le quaglie che getterete in una casseruola con burro, una foglia di lauro, sale, pepe e un po' di erbe fine; ponetele a fuoco ardente facendole saltellare di tanto in tanto, e lorchè resistono alla pressione del dito aggiungete un cucchiaio di farina che mescolerete colle quaglie bagnate con un po' di vino bianco e di consumato; quando la salsa sarà liscia e avrà bollito un poco, ritirate le quaglie che disporrete sul piatto e servirete colla loro salsa ultimata con sugo di limone e burro fresco.

954. Quaglie al riso *(Cailles au riz).*

Allestite dodici quaglie, fatele cuocere con buon fondo; coprite di fettoline di lardo, di giambone e un bicchiere di vino Marsala. Cotte che siano, ritiratele, digrassate e fate ridurre la cozione, cui aggiungerete mezzo litro di salsa bianca per poi passarla sulle quaglie, dalle quali avrete tolto il filo dell'accosciamento. Ammannite un buon riso all'italiana unendovi un ettogrammo di tartufi neri in fette passati al burro e sugo condensato. Collo stesso riso formate una piramide, entro la quale appoggierete otto quaglie, al disopra di queste altre tre ed una alla sommità. Impiantate negli intervalli delle belle creste; decorate il riso con fette di tartufi cotti; glassate con diligenza e servitele fumanti colla loro salsa a parte.

G. N.

955. Quaglie alla piemontese *(Cailles à la piémontaise).*

Preparate e fate cuocere le quaglie nel modo suindicato, ammannite un buon riso con 2 ettogrammi di tartufi bianchi in fette; altri tartufi bianchi unirete pure alla salsa. Formate un bordo col

riso; disponete in corona le quaglie ben glassate; guernite il centro coll'anzidetta salsa e tartufi, e servite.

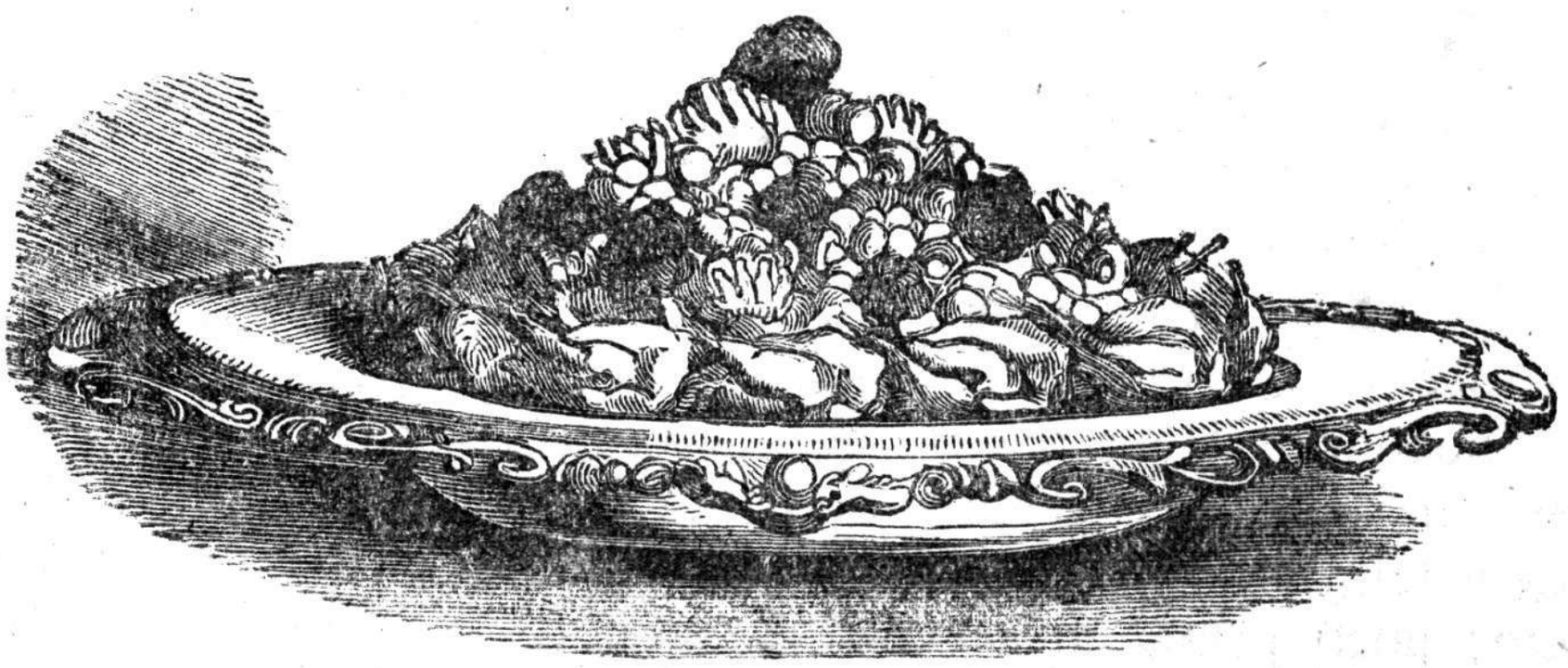
956. Quaglie alla Botzari *(Cailles à la Botzari).*

Allestite ed accosciate dodici quaglie; imbianchitele un istante affine d'indurire la pelle; preparate dei piccoli lardelli di tartufo cotto, lingua rossa e lardo fino, con cui picchietterete lo stomaco delle quaglie tracciandovi tre righe, una di tartufi, l'altra di lingua e quella al centro di lardo; mettetele in una casseruola e bagnatele con buon sugo in cui avrete fatto bollire erbe odorifere, ortaggi e giambone; coprite le quaglie di sottili fette di lardo e carta unta e fate cuocere lentamente, indi ritiratele, passate la cozione allo staccio per poi restringerla a densità; aggiungetevi due bicchieri di besciamella e due di salsa vellutata; fate bollire e ripassate allo staccio. Mescolate della farcia *quenelles* con egual quantitativo di spinacci ben verdi passati allo staccio e asciugati nel burro, più quattro o cinque tuorli d'uova. Con tale composto disponete un orlo all'ingiro del piatto che decorerete con farcia bianca spinta al cornetto; badate che possa contenere le dodici quaglie in corona; col pennello intinto di burro fuso bagnate la farcia, coprite il piatto con un rame qualsiasi ed esponetelo a forno temperato onde la farcia si rassodi. Adagiatevi sopra le quaglie, glassate con diligenza la lardellatura; guernite il centro con piccoli funghi conditi coll'anzidetta salsa, e servite la rimanente a parte.

G. N.

957. Quaglie alla finanziera *(Cailles à la financière).*

Approntate e fate cuocere dieci quaglie come quelle al N. 950, e disponete in corona sul piatto. Al momento di servire avrete



pronto un intingolo alla finanziera (N. 370) che porrete nel centro in bell'ordine. Glassate le quaglie, e servite.

958. Quaglie in crostata alla finanziera
(Cailles en croustade à la financière).

Prendete otto quaglie, disossatele e riempitele d'una farcia fina in cui avrete posto i loro fegatini con qualche fegato di pollo. Fatele cuocere nel modo anzidetto aggiungendo un bicchiere di Madera. Frattanto preparate otto crostatine di pane, sette a forma di cuore ed una rotonda; praticate un'incisione all'ingiro a due linee dall'orlo; friggetele nel burro depurato e svuotatele per poi disporvi entro le quaglie; mettete la crostatina rotonda al centro del piatto e le altre all'ingiro; cospargetele d'una buona salsa alla finanziera, e servite.

959. Quaglie al gratino *(Cailles au gratin).*

Consultate il N. 943 e procedete similmente servendole con salsa spagnuola mista col sugo delle quaglie.

960. Quaglie alla principesca *(Cailles à la princesse).*

Disviscerate dieci quaglie e disossate lo stomaco dalla parte del gozzo sènza aprirle; riempitele di farcia fina mista con tartufi ed accosciatele come per *entrée;* copritele di lardo e fatele cuocere con buon sugo e vino Madera. Al momento di servire, acconciate le quaglie che adagierete sull'orlo d'una crostata guernita di un intingolo di creste, piccoli funghi e tartufi conditi di salsa alemanna; mettete una fetta di fegato grasso tra una quaglia e l'altra; collocate alla sommità un bel tartufo; glassate le quaglie, e servite con una salsiera d'alemanna corretta col sugo delle quaglie.

961. Filetti di quaglie farciti *(Filets de cailles farcis).*

Togliete i filetti a dodici quaglie ben in carne; levate pure i piccoli filetti, che priverete de' nervi e taglierete a dadolini con metà quantitativo di tartufi; aggiungete quattro cucchiai di farcia di fegato (N. 300) amalgamata con poco vino Madera. Battete col manico del coltello i ventiquattro filetti grossi, sicchè si allarghino un pocolino; bagnateli d'uovo sbattuto, mettete sopra la metà di essi un piccolo cucchiaio di farcia e copriteli cogli altri filetti; regolateli, infarinateli e adagiateli in una tortiera con burro depurato; poco prima di servire fateli cuocere a fuoco lento; voltateli e non appena la farcia sia cotta ritirateli. Si ponno cuocere al-

tresì a forno dolce coprendoli con fette di lardo e carta unta; dopo dieci o quindici minuti saranno pronti; scolateli, metteteli in corona sul piatto ponendo tra l'uno e l'altro pezzo un crostone di lingua; guernite il centro con tartufi in fette conditi con salsa alemanna mista coll'essenza delle quaglie.

Questi filetti possono essere montati anche su un bordo di riso, e serviti con salsa di tartufi. G. N.

962. Costoline di quaglie (*Côtelettes de cailles*).

Prendete dodici belle quaglie a cui toglierete i filetti, conservando a dodici di questi attaccato l'osso dell'ala; levate la pelle a quel piccolo nervo che ha il piccolo filetto; batteteli un pocolino e congiungete i dodici filetti senza osso agli altri. Approntate così le costoline, marinatele leggiermente per qualche ora con vino, sale, pepe e noce moscada, indi asciugatele, passatele all'uova e al pane; e riponetele nella tortiera con burro depurato. Colla carne delle coscie avrete preparato una farcia *quenelles* e coi carcami un sugo condensato a cui unirete della spagnuola lavorata. Attaccate al centro del piatto una crostatina di pane fritto a foggia di vaso; fate cuocere le costoline e disponetele attorno alla crostatina. Guernite il vaso con pisellini conditi con burro e sugo condensato e un nonnulla di salsa suprema; badate che non vi sia liquido onde poterli ordinare in piramide. Attorno alle costoline collocate delle piccole *quenelles* di farcia di quaglie, tartufi torniti, e granelli, il tutto condito coll'anzidetta salsa.

Queste costoline ponno servirsi con una miscela di legumi, piccoli ravioli, riso ai tartufi, non che maccheroni alla napoletana con salsa dello stesso nome. G. N.

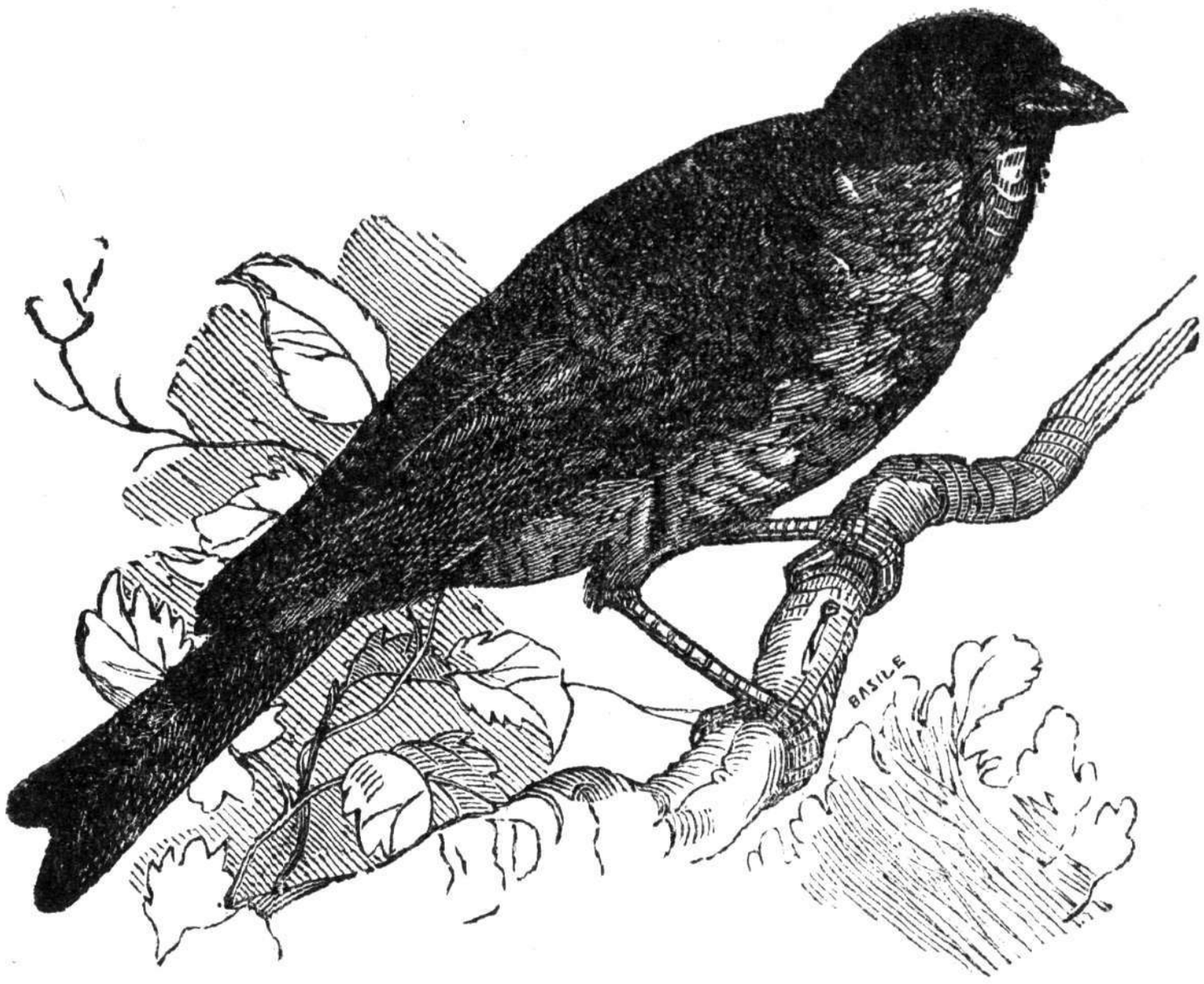
963. Quaglie alla gelatina (*Cailles à la gelée*).

Approntate una dozzina di quaglie, accosciatele coll'internarvi le gambe, scottatele nell'acqua bollente, asciugatele tosto e lardellatele con filettini di lardo e di tartufo. Mettete in una casseruola gli ingredienti indicati al N. 291 per la gelatina, proporzionandone la quantità al bisogno, e dopo due ore di ebollizione collocatevi entro le quaglie, coprite con un foglio di carta unta e col suo coperchio, e dopo circa cinque quarti d'ora di leggiera ebollizione ritirate le quaglie, digrassate e chiarificate la gelatina, la quale disporrete poi a svariati crostoni. Collocate le quaglie su un piatto; decoratelo coll'anzidetta gelatina e servite.

964. Chaufroix di quaglie alla lombarda
(Chaufroix du cailles à la lombarde).

Allestite e fate cuocere una dozzina di quaglie, come si disse al N. 956; quando siano fredde levatele dalla cozione e glassatele con sugo condensato misto con gelatina ridotta, e ciò onde renderle brillanti. Preparate una *chaufroix*, giusta l'istruzione al N. 282. impiegando la cozione delle quaglie e un po' d'essenza di tartufo. Attaccate al piatto un crostone di pane fritto a forma piramidale che cospargerete di salsa *chaufroix* e di gelatina minutissima; disponete al basso un bordo di salsa fredda ben sostenuta. Disponete le quaglie in cerchio appoggiandole al crostone; impiantate nel centro un'asticciuola guernita d'un tartufo, una cresta e un crostone di gelatina sostenuta da un altro di pane fritto.

Apprestate una magnonnese bianca e dividetela in tre parti; conservate la prima intatta, alla seconda unite del burro di gamberi sciolto con un po' d'olio, ed alla terza del verde di spinacci, oppure della *ravigote* passata allo staccio. Tagliate dodici crostoni di gelatina a foggia di pasticcini, praticandovi l'incisione con un piccolo stampo. Guernite il piatto di gelatina trita, disponetevi attorno i dodici crostoni che decorerete coll'anzidetta salsa a colori, cioè quattro di verde, quattro di rosso e quattro di bianco. Darete al piatto un carattere di maggiore eleganza mettendo al disopra delle quaglie sei belle creste brillantate di gelatina trita. G. N.



CAPITOLO XXIV.

DELL'ORTOLANO.

Il buon sapore e la delicatezza della carne rendono questi uccelli ricercatissimi. Quando si prendono ordinariamente sono magri, cosicchè è necessario farli ingrassare prima di servirsene (1).

L'ortolano cotto arrosto è un boccone che fa andare in solluchero i ghiottoni. Questa sorte d'uccelli si cucinano nei modi indicati pei tordi, per le allodole e simili.

965. Ortolani allo spiedo *(Ortolans à la broche).*

Gli ortolani vengono sventrati, ma non legati nè fasciati di lardo, si fanno cuocere a fuoco ardente e si servono interi accompagnandoli con una salsiera di sugo chiaro e guerniti con crostoni di pane fritto.

---

(1) Gli ortolani si fanno ingrassare chiudendoli in una piccola stanza o gabbia espressamente costrutta, ma sempre in luogo ove siano quasi all'oscuro, di modo che mangiando in abbondanza e non facendo alcun moto, nè avendo alcuna distrazione, si caricano ben presto di tale pinguedine che non di rado ne muoiono. Si nutrono di miglio e d'altri grani farinacei.

L'ortolano ha per caratteri: — il maschio: gola, circolo all'ingiro degli occhi e stretta fascia, uscente dall'angolo del becco, di color giallo; testa e collo bigi, con tinta ulivigna e sprizzoli di bruno, le penne delle parti superiori rossiccie nei margini e nere nel mezzo; petto, ventre e addome di un baio rossiccio e con tutte le penne terminate in cenerognolo; coda nerognola, becco e piedi traenti a color carne; iride bruna; — femmina: più piccola; fascia al disopra degli occhi e della gola di un giallo sbiadito; petto segnato di grosse macchie brune; altre parti di sotto di un ferrugineo biancastro: molte macchie brune sul capo e sul collo; tutte le parti superiori di colore

966. Ortolani all'italiana *(Ortolans à l'italienne).*

Tagliate tante fette di pane quanti sono gli ortolani che desiderate servire; tagliate il doppio di piccoli rettangoli di giambone crudo; infilzate gli ortolani sull'asticciuola collocando tra l'uno e l'altro una fetta di pane e due pezzi di giambone; metteteli a fuoco ardente, ed al momento di servirli, verniciateli con un pennello intinto nell'uovo sbattuto misto con burro fuso, e subito dopo spolverizzateli di pane grattugiato e secco; date loro due giri di schidione, e servite senza sugo nè guernitura.

967. Ortolani alla provenzale *(Ortolans à la provençale).*

Apparecchiate sventrati e puliti una ventina d'ortolani ai quali toglierete l'osso della gamba e la testa facendo entrare nell'interno l'osso della coscia; riponeteli in una casseruola con burro e fateli cuocere venti minuti a fuoco moderato. Levate l'unto e aggiungete un po' di sugo, un pizzico di prezzemolo imbianchito, una cipollina, quattro acciughe pulite e diliscate, quattro tuorli d'uova sode, tre o quattro funghetti all'aceto, un tartufo e pochi capperi, il tutto tritato minutamente, sale, pepe e noce moscada; coprite la casseruola, e quando sono asciutti aggiungetevi due bicchieri di salsa alemanna e il sugo di due limoni. Mescolate il tutto e servite caldi, sia semplicemente su un piatto, oppure in una crostata od anche, con maggior eleganza, in altrettante crostatine di pane fritto.

968. Ortolani alla piemontese *(Ortolans à la piémontaise).*

Apparecchiate come sopra una dozzina d'ortolani e fateli cuocere per dieci minuti in un tegame con burro depurato; scolate il burro e versatevi entro una salsa ai tartufi bianchi. Intanto disponete all'ingiro del piatto una polenta gialla fatta con brodo e ben condita; mettete gli ortolani nel mezzo, cospargete di salsa e serviteli caldi.

È questa una cucinatura che si adatta egualmente ai tordi, alle beccaccie, ai beccaccini, ed agli uccelli più piccoli.

969. Ortolani gratinati in crostata *(Ortolans au gratin en croustade).*

Consultate l'istruzione pei tordi al N. 944, e procedete similmente.

CAPITOLO XXV.

ALLODOLE, BECCAFICHI, PETTIROSSI ED ALTRI UCCELLETTI.

L'allodola de' campi, giovane, in carne e tenera fornisce un alimento saporito, delicato e sano; l'allodola di mare è più stimata. Anche il beccafico, il pettirosso sono fra i piccoli uccelli i più pregiati.

Tutte le diverse specie di uccelletti si preferiscono cotti arrosto, nel qual caso non si disviscerano, ma si fasciano semplicemente di lardo e si pongono sugli schidioncini assicurandoli al grosso spiedo, badando di non lacerare le carni.

970. Allodole arrosto *(Alouettes rôties)*.

Abbrustiate, levate il gozzo e pulite una dozzina d'allodole, tagliate loro le gambe, infilzatele a tre a tre su un'asticciuola di legno e mettetele in un tegame con raschiatura di lardo e un et-

togrammo di burro; spolverizzate di sale e fatele cuocere con fuoco sopra e sotto, e quando siano ben colorate ed a giusta cottura, ritiratele e gettate nel tegame dodici fette di pane tagliate regolari; fatele friggere ravvoltandole nel sugo; scolatele, disponetele sul piatto ed adagiatevi sopra le allodole.

Si ponno pure cuocere allo spiedo, nel qual caso si infilzano su un'asticciuola di ferro, ponendo tra un uccello e l'altro una fettolina di lardo, la quale verrà similmente trapassata dall'asticciuola; assicuratela allo spiedo mediante spago e mettete nella sottoposta leccarda delle fette di pane come si disse per le beccaccie.

Volendole invece alla gratella, le infilzerete su un'asticciuola di legno o d'argento alternandole con un sottile rettangolo di lardo; spolverizzate di pepe e sale. Untate un foglio di carta e ripiegatelo ai lati in modo da farne una cassettina in cui porrete le asticciuole con burro fuso, mettetele sulla gratella e dopo qualche minuto rivoltatele, e quando sono cotte servitele fumanti con crostoni fritti ed anche salsa piccante a parte.

Questa istruzione vale per tutti i piccoli uccelli.

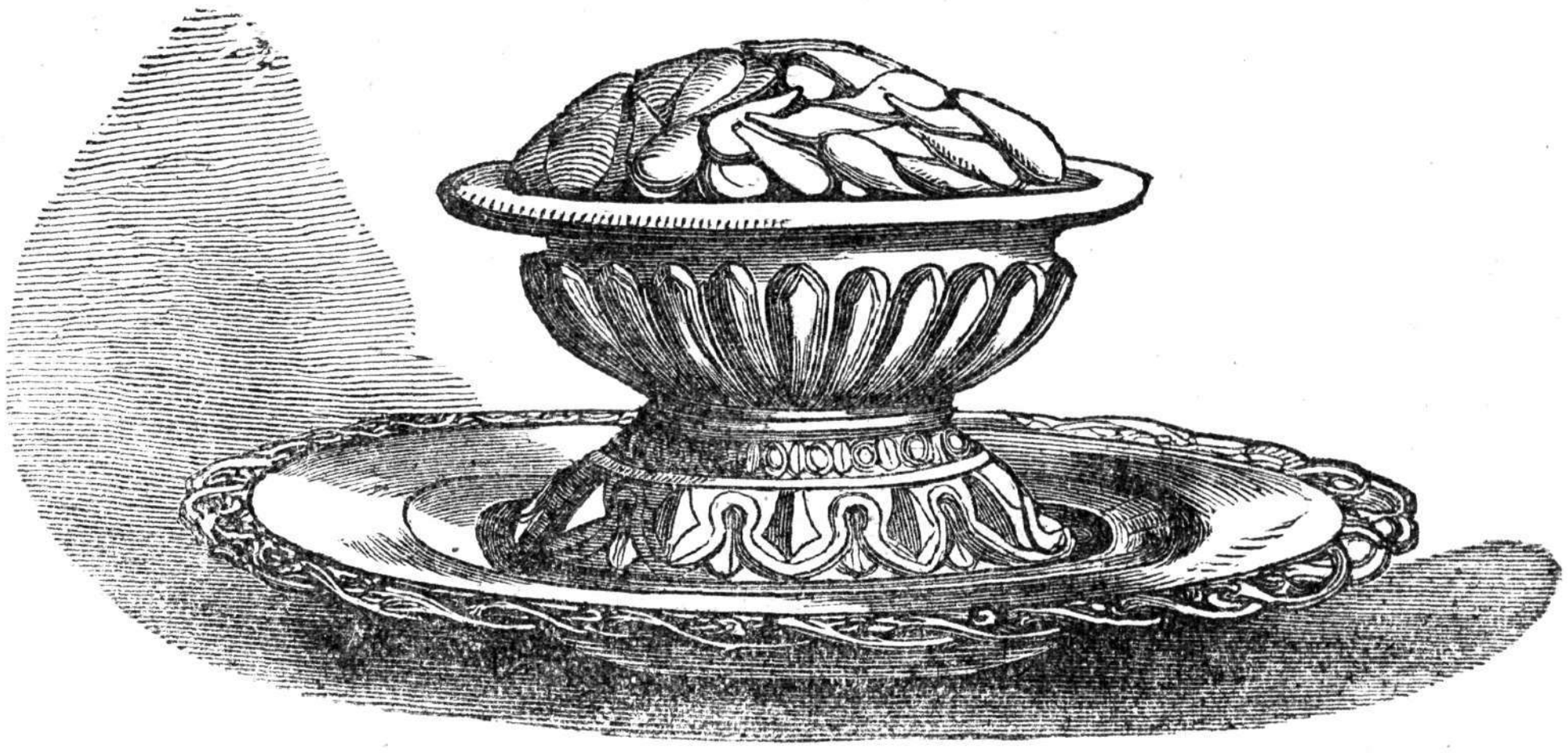
971. Beccafichi, pettirossi, ecc., alla triestina
(Becfigues, rouges-gorges, etc., à la triestine).

Abbrustiate de' piccoli uccelletti badando che non si anneriscano; ripuliteli e metteteli in una terrina cospargendoli di sale in cui li lascierete circa dodici ore. Ritirateli, asciugateli e metteteli in una casseruola contenente del grasso di maiale sciolto; fateli cuocere a fuoco moderato, e disponeteli su una salvietta; guerniteli con un pizzico di prezzemolo fritto e serviteli caldi.

972. Filetti d'allodole ai tartufi
(Filets d'alouettes aux truffes).

Supposto un servizio di dodici persone, non occorreranno meno di sessanta o settanta allodole e mezzo chilogrammo di tartufi. Levate i filetti delle allodole sopprimendo l'epidermide e battendoli un pocolino col manico del coltello. Congiungeteli con un po' d'uovo in modo da riunire due filetti in uno solo. Date la forma regolare e metteteli in una tortiera con burro depurato. Coi carcami farete un'essenza che, digrassata e passata alla salvietta, porrete di nuovo a fuoco con tre bicchieri di salsa spagnuola ridotta e minuzie di funghi. Osservate che sia salata a dovere e ben ridotta, passatela allo staccio e riponetela in un bagno-maria per tenerla al caldo. Poco prima di servire saltate i filetti a fuoco ardente,

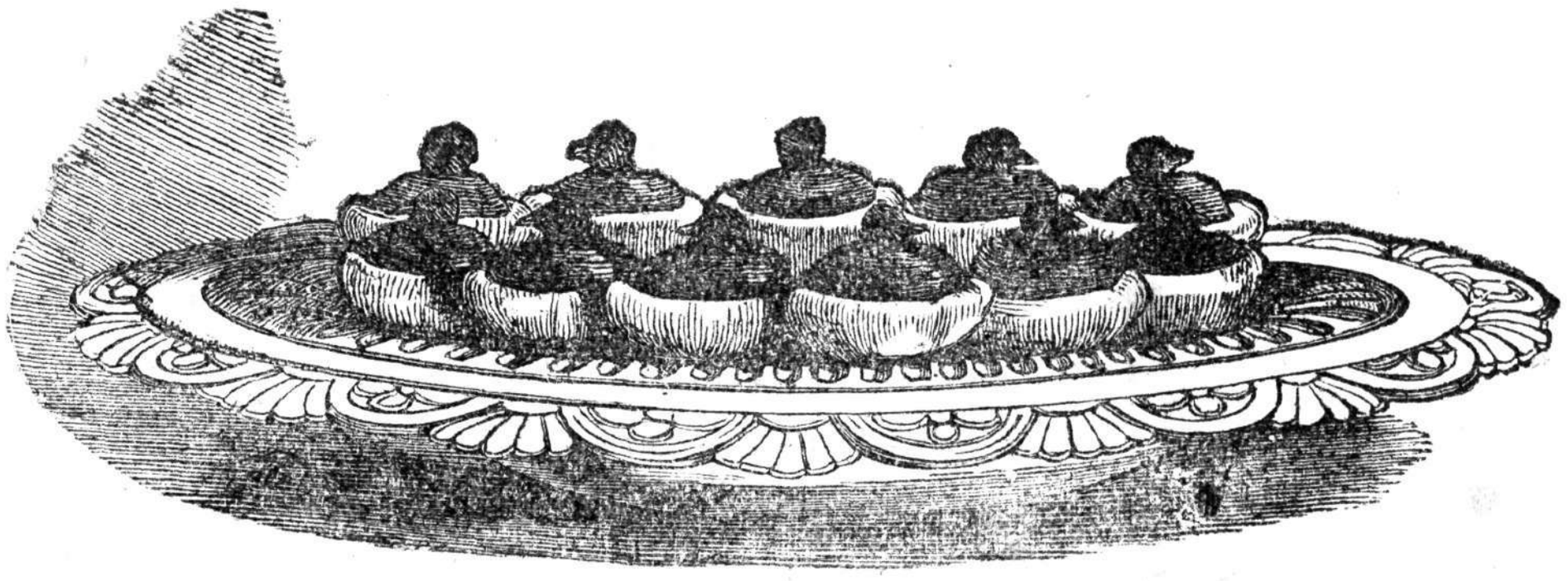
scolate il burro e versatevi sopra la salsa bollente con fette di tartufi; ribollito il tutto versatelo in una crostata di pane fritto.



Si può addobbare il di fuori della crostata colle testoline delle allodole a cui siansi levati gli occhi e sostituiti con altri artificiali fatti di farcia e carote. Come pure potrete impiantare al centro della crostata un'asticciuola d'argento ornata d'una cresta e d'un grosso tartufo.

973. Allodole nelle cipolle *(Alouettes aux gros oignons)*.

Apparecchiate una dozzina di allodole disossandole e riempiendole di farcia fina mista coi loro fegati e un po' d'erbe fine. Fatele cuocere in una casseruola ben coperta di lardo e poco sugo.



Frattanto sbucciate dodici grosse cipolle bianche, imbianchitele abbondantemente, rinfrescatele ed asciugatele su un pannolino. Svuotatele in modo che possano contenere la farcia e le allodole. Stratificate internamente di farcia le cipolle, levate il filo che teneva avvinte le allodole, e collocate ognuna di queste in una cipolla

sovrapponendovi le testoline cui avrete tolti gli occhi e stratificate similmente di farcia. Salate le cipolle, adagiatele in un tegame con fettoline di lardo sotto e sopra e un po' di buon sugo; coprite con un foglio di carta unta e mettetelo a forno temperato lasciandovele il tempo sufficiente per solidificare la farcia. Ritiratele con precauzione e mettetele prima su un pannolino, per togliervi il grasso e poi su un piatto d'*entrée*. Glassate bene e servite con salsa spagnuola all'essenza di selvaggina ultimata con burro fresco e poco sugo di limone.

947. Allodole foggiate a ciliege *(Alouttes en cerises)*.

Prendete due dozzine d'allodole che disosserete e preparerete in tutto come si disse pei tordi a prugne (N. 946).

975. Chaufroix d'allodole alla Bonaparte
(Chaufroix de alouettes à la Bonaparte).

Disossate con molta diligenza una ventina d'allodole e farcitele con farcia simile a quella indicata per galantina, alla quale avrete incorporato de' tartufi a dadolini; date loro per quanto possibile una forma rotonda e attorniatele con una farcia di carta unta attaccando l'estremità con uovo sbattuto. Collocate in una tortiera sul cui fondo sianvi delle fettoline di lardo, stringendo le une accanto alle altre; umettatele di burro fuso e con qualche cucchiaio di vino Madera e di buon sugo; mettetele sul fornello a fuoco moderato e più tardi nel forno, sorvegliandone la cottura col cospargerle ad ogni minuto col loro sugo; lasciatele raffreddare nel loro sugo sotto leggiera pressione, poi disimballatele e mascheratele d'una salsa *chaufroix* all'essenza di selvaggina, collocandole mano mano su un foglio di rame e spolverizzandole tosto con tartufi cotti e triti; quando siano affatto fredde, disponetele su un piccolo zoccolo a gradini guernito di gelatina. Decorate con gelatina trita spinta al cornetto le allodole; impiantate in mezzo allo zoccolo un'asticciuola all'*aspic* e servite.

CAPITOLO XXVI.

DEI GALLI DI MONTAGNA E DI BOSCO DELLA GALLINA REGINA, DE' PIVIERI DE' VANELLI O PAVONCELLI, DELL'OTTARDA E DE' COLOMBI SELVATICI.

I *tetraoni,* volgarmente noti sotto il nome di galli di monte e di bosco, somministrano alle nostre mense uno de' più squisiti bocconi, semprechè siano giovani e teneri, altrimenti non hanno alcun pregio.

La *gallina regina (gelinotte)* è una specie di gallina selvatica e si serve come il fagiano e il perniciotto. La sua carne è più bianca di quella de' perniciotti; la parte dello stomaco è la più delicata, le coscie all'invece sono poco stimate.

Il *piviere,* che i fiorentini chiamano *martinello,* è un uccello della grossezza d'un piccione e si distingue per pileo e parte su-

periore del capo neri e macchiati di giallo vivace; becco nerastro, piedi neri (1).

Il *piviere*, è un cibo appetitoso e di assai facile digestione, quando per altro sia giovane e grasso.

L'*ottarda* o *starda* maggiore, abita in alcune parti della Francia della Crimea e dell'Italia (2). Le piccole ottarde somigliano ai più grossi pivieri, ma hanno un penname di colore più variato e screziato. Questo animale, stante la sua scarsità è poco conosciuto. Ci limiteremo pertanto ad avvertire che qualora sia giovane e infrollito alla perfezione, fornisce un prelibato arrosto. Quanto al modo di ammannirlo lo si prepara e si cuoce come il dindo, fasciato di lardo e lardellato.

I *pavoncelli* o *vanelli*, che alcuni autori confusero coi pivieri, perchè com'essi vivono nelle paludi, hanno una carne di molto inferiore ai primi (3). Sì gli uni che gli altri si apprestano ordinariamente cotti allo spiedo come le beccaccie; tuttavia se ne possono ottenere abbastanza eccellenti *entrée*, come verremo esponendo.

Il *colombo selvatico* ha le carni piuttosto asciutte e da non preferirsi nè alla tortorella, nè al piccione domestico; l'unica prerogativa si è che sente della selvaggina; del resto si può cucinare nei differenti modi che verremo indicando pel piccione.

976. Galli di bosco e di montagna allo spiedo
(Coq de bruyère ou coq de bois à la broche).

Sì l'uno che l'altro si preparano come il fagiano, tanto lardellati come semplicemente fasciati di lardo; voglion essere cotti a fuoco ardente, indi si tagliano in cinque pezzi oltre il carcame, per poi disporli in bell'ordine con crescione in insalata.

977. Galli di bosco alla prussiana
(Coq de bois à la prussienne).

Prendete due galli di bosco ben pasciuti e giovani, e dopo averli disviscerati ed abbrustiati come l'altro selvaggiume met-

---

(1) Questa specie comincia ad arrivare in Italia verso la metà di ottobre. Vengono dapprima alla spicciolata, indi a stormi numerosissimi, i quali, trovando umidi i prati e pieni d'acqua gli stagni, vi si fermano anche per tutto l'inverno; altrimenti se ne passano in Africa e non si trattengono che nelle paludi dell'Italia meridionale. Quando vanno in Africa, ripassano e fanno sosta per qualche tempo in Italia sul finire dell'inverno. Sogliono viaggiare nei tempi nebbiosi e quando cade minutissima pioggia e sempre a grandissima altezza. Nell'aprile partono tutti ed in estate non se ne vede mai alcuno fra noi.

(2) Le ottarde vivono generalmente all'aperto, anteponendo pianure o altri luoghi siffatti piantati d'arbusti, ove possano scoprire il loro nemico da lontano. Volano poco, ma corrono rapidamente aiutandovisi coll'ali appunto come fanno gli struzzi. Cibansi di vegetali, d'insetti, di vermi, di grani e di sementi.

(3) In Olanda e in alcuni luoghi della Germania si portano le loro uova a vendere sui mercati, e sono considerate come un deliçatissimo cibo.

teteli in una casseruola con burro fuso e fateli cuocere molto lentamente voltandoli e bagnandoli di tanto in tanto con qualche goccia di vino bianco del Reno. Salateli a dovere e quando sono cotti scolateli. Mescolate al loro sugo a poco a poco un bicchiere di buona panna con qualche cucchiaio di spagnuola ridotta e passate allo staccio.

Intanto predisponete sul piatto i galli tagliati nel modo anzidetto, cospargeteli di salsa e servite.

978. Gallo di montagna o di bosco alla Lucullo
(Coq de bois ou de bruyére à la Lucullus).

Allestite come di pratica un bel gallo giovane e infrollito a dovere; mozzategli la testa senza spennarlo. Pestate nel mortaio 2 ettogrammi di fegato di pollame e 2 ettogrammi di lardo fino con sale, pepe, noce moscada e poche erbe fine, indi passate allo staccio. Aggiungete mezzo bicchiere di vino Madera e mezzo chilogrammo di tartufi neri pelati e tagliati a pezzi grossi; se fossero piccoli, li lascierete interi. Amalgamate il tutto e riempite il gallo, accosciandolo poi come un pollo per *entrée* e lardellando lo stomaco e le coscie di lardelli marinati che internerete colla punta del coltello. Involgetelo in un pannolino e riponetelo in un recipiente chiuso ermeticamente, lasciandovelo da quattro a sei giorni se la stagione è fredda, altrimenti basterà un sol giorno. Preparate una *mirepoix* con lardo, giambone, ortaggi, erbe odorifere, pepe, garofani, più la pelle de' tartufi. Quando il tutto sarà ben colorato ed il vino sia consumato, untate d'olio due fogli di carta reale sovrapposti l'uno all'altro; collocatevi nel mezzo il gallo che cospargerete interamente dell'anzidetta *mirepoix* e di sottili fette di lardo; ravvolgete intorno la carta impiegando, se occorre, anche un terzo foglio e riponetelo in un'adatta casseruola. Fate sciogliere 2 ettogrammi di burro con un bicchiere di vino Marsala e con questo liquido bagnate di tanto in tanto l'involto nel mentre lo cuocerete nel forno od a vapore con fuoco sopra fuoco sotto; badate che la carta deve colorarsi ma non pigliare il bruciaticcio. Se il gallinaceo è giovane, due ore basteranno; ma se è vecchio ne occorreranno anche quattro. Disimballatelo e gettate via il primo involto; il secondo conservatelo col suo fondo ed i diversi ingredienti; bagnate con una tazza di consumato, lasciate bollire un poco, indi passate, digrassate e restringete a condensazione, per poi aggiungere della spagnuola lavorata e ripassare la salsa allo staccio.

Tagliate in bell'ordine il gallo tenendolo però riunito come

fosse intero. Attaccate al piatto un crostone di pane fritto per impiantarvi entro la testa guernita di carta frastagliata. Cospargetelo di salsa, glassate, e servite la rimanente salsa a parte.

Questo piatto può molto opportunamente guernirsi con creste e tartufi interi ed anche con crostoni di pane glassati. G. N.

979. Gallo di bosco allo spiedo lardellato e farcito con tartufi

(Coq de bois à la broche piqué et farci aux truffes).

Allestite un gallo di bosco o di montagna nel modo anzidetto, tranne che lo lardellerete coll'ago. Collocatelo sullo spiedo ravvolgetelo nella carta butirrata e fatelo cuocere a fuoco moderato; poco prima di toglierlo dallo spiedo, levate la carta onde colorarlo e servitelo fumante con salsa di tartufi a parte.

980. Gallo di bosco alla fiamminga

(Coq de bois à la flamande).

Operate giusta l'istruzione offerta per il fagiano ai cavoli, (N 874) colla sola differenza d'impiegare nel fondo un po' più di vino Madera o Marsala e alla guernizione aggiungete qualche cipollina e delle carote ben glassate, nonchè della salsiccia a pezzi. Il buon gusto del cuoco saprà dare a questo piatto un'impronta d'eleganza. La salsa migliorerete coll'addizione del sugo del gallo che vorrete servire anche in salsiera. G. N.

981. Chaufroix di gallo di bosco alla gelatina

(Chaufroix de coq de bois à la gelée).

Allestite un gallo come di pratica e fatelo cuocere in buon fondo, impiegando generosamente giambone, lardo e vino Madera, oltre ai soliti ingredienti, il tutto coperto con carta unta. Lasciatelo raffreddare, indi restringete la cozione aggiungendovi poi due tazze di salsa vellutata. Fate boliire, passatela allo staccio e mescolatevi assieme un bicchiere di gelatina ristretta; lavoratela e mettetela sul ghiaccio pesto; tagliate il gallo, cospargetelo di salsa e disponetelo sul piatto in bell'ordine. Guernite il piatto di crostoni di gelatina, ultimando la decorazione coll'impiantare la testa su un crostone decorato di foglie fatte di grasso o di burro. G. N.

982. Gallina regina alla lituana
(Gelinotte à la lithuaienne).

Mescolate anzitutto un pezzetto di burro con egual quantità di pane grattugiato, a cui aggiungerete sale e poco prezzemolo trito; un'ora prima di servire fate cuocere allo spiedo due galline regine fasciate di lardo, accosciate ed apparecchiate come perniciotti. Non appena tolte dallo spiedo, tagliatele in quattro pezzi, cioè: distaccate con un sol taglio il filetto e la coscia da ogni lato, lasciando intanto lo stomaco col carcame aderente (1); rimettete in posto le parti tagliate ed adagiatele in una casseruola di forma conveniente affinchè possano starvi come se fossero intere. Versatevi sopra un bicchiere di buon sugo bollente, coprite la casseruola che terrete al fuoco quel tanto che basti per conservarla calda. Un quarto d'ora dopo levatele con precauzione e mettetele sul piatto. Aggiungete al sugo rimasto nella casseruola un po' di spagnuola e la spremitura d'un limone; fate bollire e con questa salsa cospargete le galline che servirete fumanti.

Le pernici ed i perniciotti ponno ammannirsi nell'istesso modo.

983. Stomaci di gallina regina alla Pitti
(Estomacs de gelinotte à la Pitti).

Apparecchiate e disossate come per galantina quattro galline regine. Ritiratene i fegatini e la carne delle coscie, con cui preparerete con una farcia *quenelles* consistente, aggiungendo dei tartufi a pezzettini e un po' di vino Madera. Stendete su un tovagliuolo le galline regine e distribuite entro ciascuna un po' di farcia; ravvicinate la pelle, cucitela perchè non abbia a sfuggire il ripieno e picchiettatene gli stomachi con lardo fino; adagiatele in una casseruola di conveniente grandezza ed abragiatele con buon sugo, vino, giambone, erbe odorifere ed i soliti ortaggi. Quando sono cotte ritiratele, passate e digrassate la cozione per restringerla come più volte s'ebbe a ripetere, versandone poscia la metà sulle galline e rimescolando l'altra metà con salsa vellutata. Avrete tenuto a parte i piccoli filetti che cesellerete di tartufi ed all'ultimo istante farete cuocere con burro depurato. Preparate un buon riso e disponetelo a guisa di zoccolo, contro cui appoggierete ritti in piedi gli stomachi delle galline che avrete tagliato in quattro, epperò conservati riuniti; guernite gli intervalli con tartufi cotti e

(1) È questo il modo più comunemente usato pel taglio della selvaggina volatile.

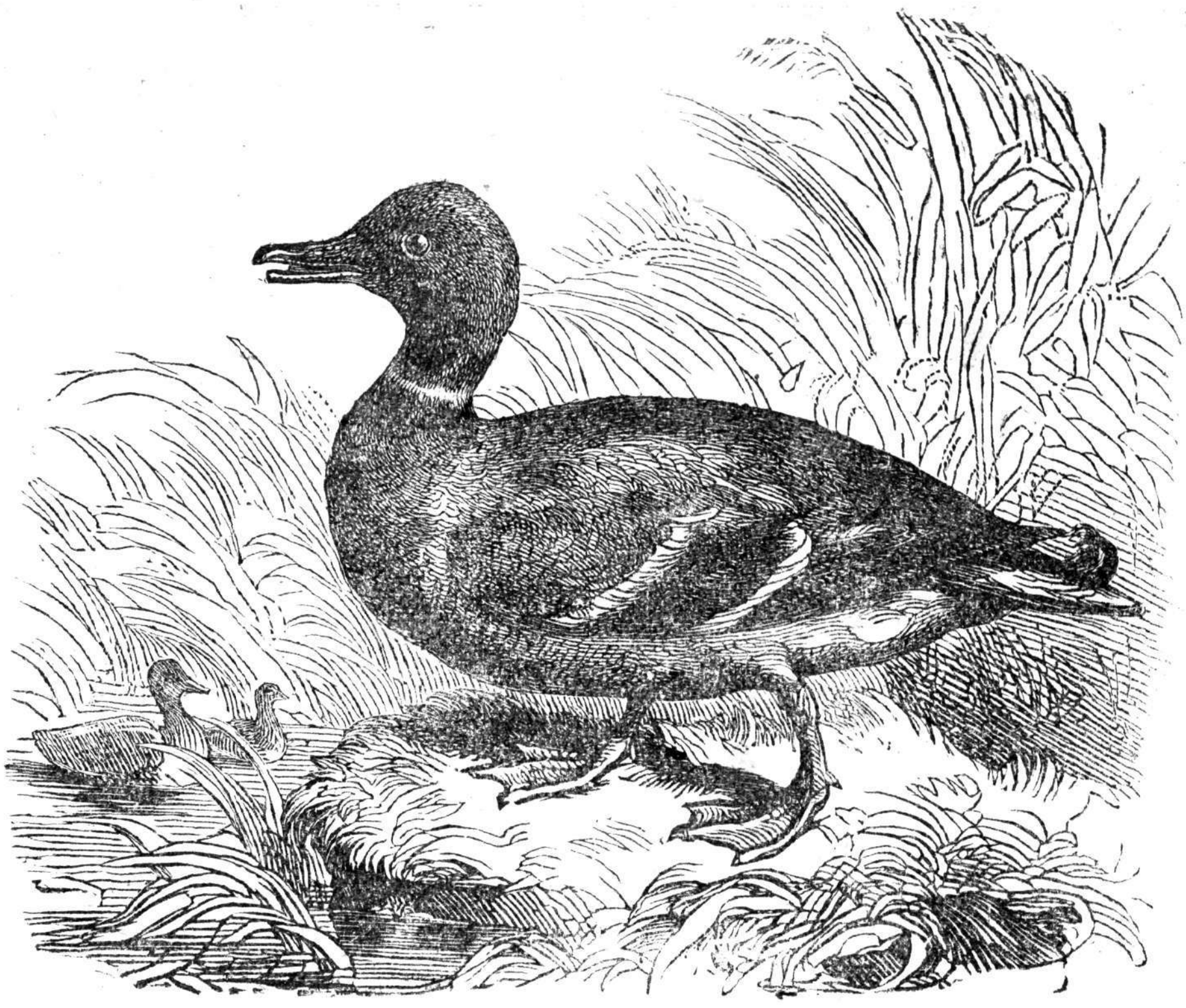
superiormente disponete gli anzidetti piccoli filetti sormontati da scalopini di fegato grasso ben glassati e fette di tartufo. Cospargete di salsa all'ingiro e servite il di più in una salsiera.

984. Pivieri o pavoncelli alla Dumanoir
(Pluviers ou vanneaux à la Dumanoir).

Sventrate sei pivieri e riempiteli di farcia *quenelles* mista con tartufi triti; accosciateli per *entrée* e picchiettate lo stomaco di lardo fino; infilzateli su un'asticciuola, inviluppateli nella carta unta, assicurateli allo schidione e un'ora prima di servire fateli cuocere a buon fuoco. Attaccate al centro del piatto una piramide di pane fritto. Poco prima di servire togliete la carta senza levare i pivieri dal fuoco; glassateli e lasciate che prendano colore, poscia slegateli e tagliateli in bell'ordine; disponeteli contro la piramide di pane; guernite gli intervalli con tartufi in fette e cotti nel vino Madera; conficcate al centro del pane quattro piccole asticciuole inclinate ai lati a foggia di ventaglio, composte ciascuna d'una cresta e di due tartufi, cospargete leggiermente di salsa spagnuola all'essenza di selvaggina e servite.

985. Pivieri alla Périgueux *(Pluviers à la Périgueux).*

Sventrate, abbrustiate e pulite quattro pivieri; metteteli in una casseruola con una dozzina di tartufi interi ai quali avrete tolta la pelle, un mazzetto di prezzemolo, un chiovo di garofano, mezza foglia di lauro, un po' di basilico, sale e pepe grosso; fate rinvenire il tutto nel burro e bagnate con mezzo litro di spagnuola ed un bicchiere di vino Champagne; fate cuocere a lento fuoco digrassando a tempo debito. Cotti che siano, metteteli coi tartufi in una casseruola, passate la cozione allo staccio, disponete i pivieri sul piatto con un tartufo tra l'uno e l'altro, collocando i rimanenti in piramide al centro; restringete la salsa aggiungendovi un poco di sugo di limone, cospargete il piatto e servite.



CAPITOLO XXVII.

DELLE ANITRE E DELLE OCHE SELVATICHE ARZAVOLE O FARCHETOLE. FOLAGHE GALLINELLE ED ALTRI UCCELLI D'ACQUA.

L'*anitra selvatica* (1) è lo stipite di quella che si alleva nei nostri cortili. Essa è riconoscibile a' suoi piedi color aurora, al becco giallo, al bel verde metallico che orna la testa e il groppone del maschio e alle quattro penne del mezzo della coda ricurve a semicerchio.

L'*oca selvatica*, detta anche *oca paglietana, oca reale, ronco*, ha becco grosso ed elevato di color carnicino pinto in giallo; unghie

---

(1) Verso la metà di ottobre incomincia a comparire fra noi a piccoli stormi, che di lì ad alcune settimane si fanno più numerosi e volano alto ed irregolarmente, e sopratutto la sera, facendo sentire un sibilo particolare che avverte del loro passaggio. Soggiornano questi uccelli negli stagni e sui fiumi e nutronsi di sementi, d'erbe, di pesciolini, di rane. — In primavera si spartiscono in coppie e sogliono nidificare fra i giunchi delle paludi; la covata è per l'ordinario di quindici o venti uova e l'incubazione dura trenta giorni. La femmina abbandonando le uova le copre colla lanuggine che si strappa dal petto; il maschio l'accompagna nelle sue corse e difende il nido contro gli assalti degli altri uccelli.

bianche, testa e collo cinereo, dorso bigio; copritrici minori delle ali quasi bianche, quelle della coda di un bianco puro, gambe di color carnicino. È da questa specie che derivano le oche domestiche.

L'*arzavola* o *farchetola* è più piccola dell'anitra selvatica, ma di carni più delicate; è di facile digestione. Entrambe si cucinano nello stesso modo ed a preferenza arrostite. Convien osservare che questo genere di selvaggina richiede d'essere adoperato freschissimo, e la frollitura che dà al fagiano e alla pernice tanto pregio è assolutamente inapplicabile agli uccelli acquatici, le cui carni passano assai presto in putrefazione; anzi è savio avviso l'affrettarsi a togliere loro le interiora.

Appartengono alla stessa categoria, sebbene più piccole e di minor pregio, le *moriglione* e le *folaghe;* la carne della folaga è nera e poco saporita; con tutto ciò se ne mangiano assai e i cacciatori si danno di buon grado travaglio per ucciderne. Considerata canonicamente qual carne di pesce, si ammannisce e si serve come l'arzavola ne' giorni di magro con salse magre; lo stesso dicasi della *gallinella* o *sciabica*, la cui carne sebbene nerastra è molto calorosa; quando l'animale sia giovane, non manca di una particolare succolenza.

Tutte le diverse specie di uccelli acquatici devono essere bene asciugati nell'interno. Si cingono col filo, ma non si fasciano di lardo.

986. Anitra selvatica alla castellana
(Canard sauvage à la châtelaine).

Tagliate a quarti un'anitra selvatica che getterete in una teghia ove avrete fatto friggere con burro un ettogrammo di ventresca a mezzo sale tagliata a dadi; quando i diversi pezzi hanno preso colore d'ambo le parti, scolate il burro e bagnateli con un bicchiere di vino Marsala, un bicchiere di consumato e un altro di salsa spagnuola; lasciate cuocere lentamente. Frattanto tornite ed imbianchite dodici piccole rape ed altrettante carote; mettetele in una casseruola e collocatevi sopra i pezzi d'anitra e la ventresca; passate la cozione e bagnate colla stessa; aggiungete un mazzetto di prezzemolo guernito, dieci piccoli funghi torniti e lasciate cuocere a fuoco lento. Passate e digrassate la salsa, che farete ridurre aggiungendovi un pizzico di zucchero. Collocate i pezzi d'anitra sul piatto d'*entrée* e disponete simmetricamente la guernitura. Cospargete di salsa e servite (1).

---

(1) Le cucinature che verremo indicando per l'anitra domestica ponno applicarsi anche alle anitre selvatiche.

In generale le anitre selvatiche si tagliano nei modi indicati per le pernici; i filetti essendo più grossi, ponno suddividersi. Si servono bene spesso farcite all'inglese, cioè con panata, pepe, cipolla e prezzemolo.

987. Anitra selvatica alla fiamminga
(Canard à la flamande).

Fate cuocere ben abragiate due anitre, tagliatele come di pratica tenendole riunite in un sol pezzo. Approntate colla cozione la salsa necessaria e guernitela con una guernizione alla fiamminga preparata come si disse al N. 874.

988. Scalopini d'anitra selvatica
(Escalopes de canard sauvage).

Togliete da tre anitre sì i piccoli che i grossi filetti, che spogliati dalla pelle e dai nervi taglierete a pezzi e batterete un pocolino, foggiandoli poi a scalopini della dimensione d'un pezzo da cinque franchi ma un po' più grossi. Marinateli con cipolle, sedano, prezzemolo, erbe odorifere, sale, pepe, noce moscada, un po' di vino Marsala, olio e sugo di limone. Dopo qualche ora ritirateli dalla marinata, asciugateli ed impanateli. Intanto avrete fatto abragiare le coscie e i carcami coi soliti ingredienti, il cui fondo passerete allo staccio, digrasserete e ridurrete, mescolandolo poi con salsa spagnuola e poco vino Madera. Tagliate a filettini la carne delle coscie con egual volume di funghi e di lingua tagliati istessamente; condite colla sua salsa e un po' di sugo condensato. Fate cuocere gli scalopini con burro depurato; disponeteli in corona sul piatto; guernite il centro coll'intingolo serbato caldo al bagno-maria; mettete attorno agli scalopini una ventina di marroni glassati. Cospargete il tutto di salsa e servite la rimanente a parte. G. N.

989. Filetti d'anitra selvatica alle lenti
(Filets de canard sauvage aux lentilles).

Levate i filetti da due anitre e tagliateli di bella forma ed in modo d'averne sei per ogni anitra. Marinateli e cuoceteli come si disse sopra. Le coscie ed i carcami avrete similmente fatto abragiare; aggiungete alla cozione, digrassata e ridotta, le lenti cotte a parte e condite con qualche cucchiaio di salsa vellutata. Collocate i filetti in corona sul piatto e le lenti al centro. Glassate i filetti e servite.

990. Filetti di arzavola allo scarlatto
(Filets de sarcelle à l'écarlate).

Allestite e fate cuocere ben abragiate sei arzavole; badate di essere generosi specialmente di giambone, lardo e vino Madera

o Marsala. Lasciatele raffreddare, indi spogliatele della pelle e con un coltellino spiccate i due filetti in un sol pezzo; preparati cosi dodici filetti cui darete bella forma, riponeteli in una tegghia. Passate, digrassate e fate ridurre la cozione, metà della quale verserete sui filetti onde glassarli e la rimanente mescolerete con spagnuola lavorata. Avrete intanto preparato dodici crostoni di lingua scarlatta e ben cotta che alternerete coi filetti disposti in corona sul piatto; cospargeteli coll'anzidetta salsa ultimata con burro fresco e qualche goccia di limone. G. N.

991. Filetti d'arzavola agli spinacci
(Filets de sarcelle aux èpinards).

Apparecchiate i filetti come sopra e serviteli disposti all'ingiro d'una piccola crostata a foggia di vaso attaccata al centro del piatto e riempita al momenro d'una *purée* di spinacci condita con sugo condensato, burro e salsa vellutata.

992. Filetti di arzavola alla giardiniera
(Filets de sarcelle à la jardinière).

Operate come si disse sopra guernendo la crostata con una miscela di legumi ben glassati e conditi con sugo condensato e salsa besciamella.

993. Filetti di arzavola alla finanziera
(Filets de sarcelle à la financière).

Guernite la crostata con un intingolo alla finanziera (N. 370) e disponetevi all'ingiro i filetti glassati alla perfezione.

994. Filetti di arzavola alla tartara
(Filets de sarcelle à la tartare).

Preparate i filetti di due o tre arzavole o farchetole nel modo suindicato; marinateli con sale, pepe, noce moscada, olio e poco sugo di limone. Prima di servire asciugateli, passateli nel burro sciolto e poscia al pane grattugiato; collocateli sulla gratella e fate che prendano un bel colore d'ambo le parti. Disponeteli in corona sul piatto; guernite il centro con salsa tartara (N. 278), glassate i filetti col loro fondo ridotto come più volte si disse, e servite. G. N.

995. Filetti di arzavola alla fiamminga
(Filets de sarcelle à la flamande).

Consultate quanto si disse pel fagiano (N. 874) riguardo alla guernizione, e coi cavoli formate una piramide decorata di salsiccia, fette di salsicciotto, ventresca e carote ben glassate. Disponete all'ingiro i filetti ammanniti nel modo suindicato, cospargete colla loro salsa ultimata similmente, e servite la rimanente a parte.

996. Filetti d'arzavola alla Montecristo
(Filets de sarcelle à la Montecristo).

Accosciate come di pratica quattro arzavole, mascherate lo stomaco con una *matignon* ridotta (N. 198) e copriteli con una sottilissima fetta di lardo che legherete con un po' di filo; infilzatele su una grossa asticciuola, e quaranta minuti prima di servire mettetele allo spiedo; slegatele, levate lestamente i filetti senza togliervi la pelle e riponeteli in una tegghia con un po' di buon sugo e di spagnuola ridotta; fateli bollire un istante, e disponeteli su una *bordure* di riso nel quale avrete incorporato de' tartufi a dadolini; mettete una fetta di tartufo tra un pezzo di filetto e l'altro, riempite il centro con un intingolo composto di ruotelle di palato di manzo, olive tornite, funghi, code di gamberi, piccole *quenelles*, fegatini di pollo e piccole creste. Servite con salsa al vino Madera mista con un poco di burro di gamberi.

I filetti d'anitra selvatica si preparano nello stesso modo e si adattano ad ogni sorta di salse e guerniture; ordinariamente si servono con salsa salmì o di cedro (N. 250 e 257).

997. Filetti d'arzavola all'insalata montata
(Filets de sarcelle à la salade montée).

Preparate i filetti come sopra ed un'insalata cotta e ben condita, colla quale guernirete uno zoccolo, su cui disporrete i filetti dopo averli passati nella salsa magnonnese. Decorate con gelatina trita spinta al cornetto; guernite l'orlo del piatto con crostoni di gelatina, e servite con magnonnese alquanto liquida e corrotta con salsa vellutata.

G. N.

998. Magnonnese di filetti d'arzavola
(Magnonnaise de filets de sarcelle).

Fate cuocere allo spiedo sei arzavole e quando sono fredde spiccatene i filetti cui darete bella forma e marinerete come quelli

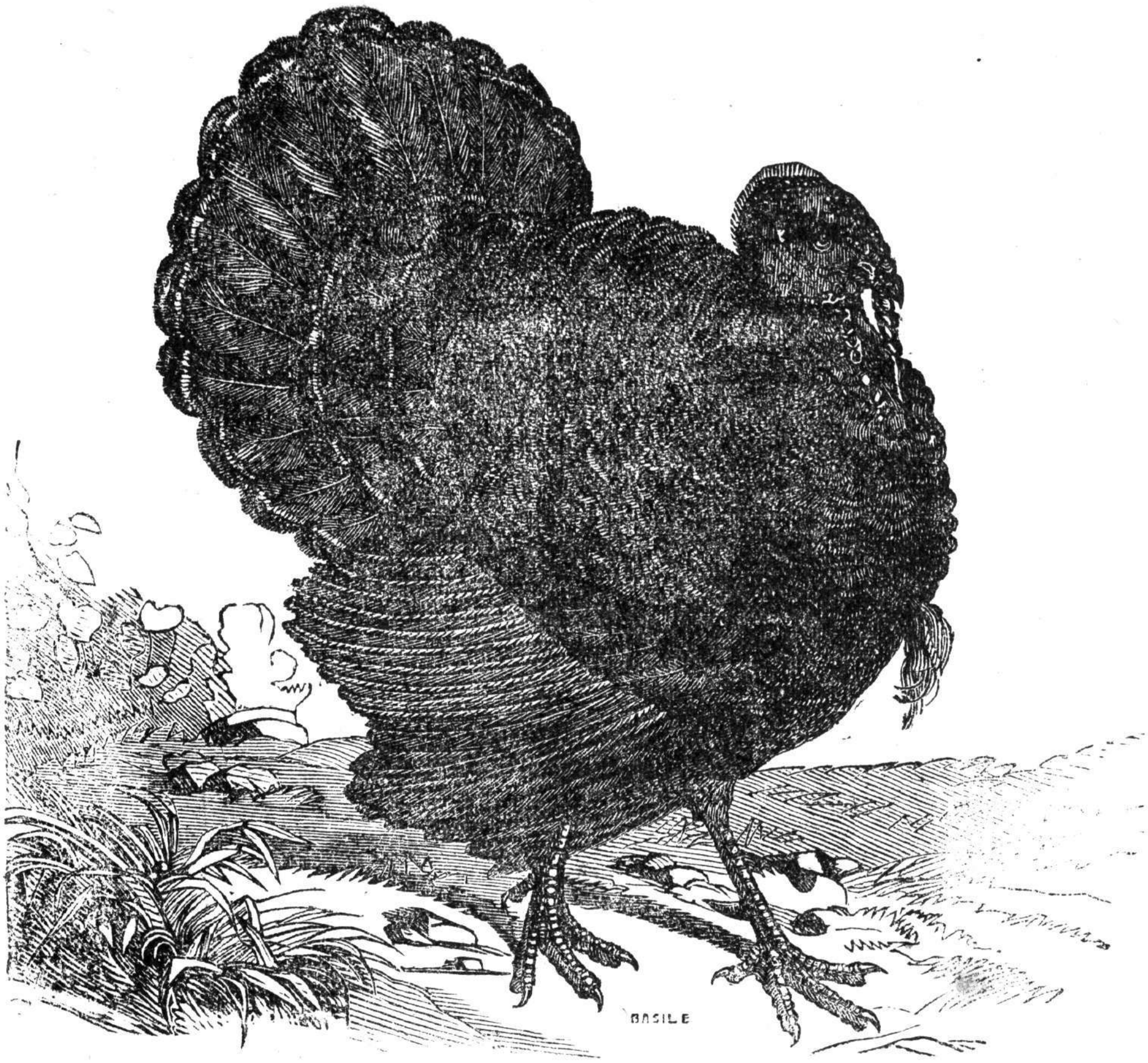
al N. 994. Alcune ore dopo asciugateli e disponeteli in corona sul piatto; cospargeteli di salsa magnonnese, decorateli con crostoni di gelatina, e servite.

999. Folaghe ai legumi *(Macreuses aux légumes).*

Operate come si disse per le anitre selvatiche, guernendole con ortaggi ed anche olive o tartufi a piacimento.

1000. Gallinelle arrostite *(Poules d'eau rôties).*

Le gallinelle d'acqua si preparano e si fanno cuocere in casseruola ed allo spiedo come le beccaccie.



CAPITOLO XXVIII.

DEL TACCHINO O POLLO D'INDIA E DEL PAVONE.

Il *gallo* o *pollo d'India*, detto volgarmente *dindo* ed anche *tacchino*, appartiene alla famiglia dei pavonidi ed al genere *meleagridi* (1). La sua notorietà ci dispensa dal darne minuti particolari. La carne dei tacchini sì maschi che femmine, grassi e teneri, è nutriente, sana e di facile digestione. Quella delle femmine però

---

(1) Non si sa precisamente in che tempo il gallo d'India sia stato introdotto in Europa. Gli scrittori francesi ne attribuiscono l'introduzione ai gesuiti, ma erroneamente, giacchè è certo che i galli d'India erano già conosciuti in Europa intorno al 1530, se pure nol furono precedentemente; mentre non fu prima del 1534 che Ignazio da Lojola promosse la fondazione dei gesuiti. Ciò che è più probabile si è che gli spagnuoli siano stati i primi a portare quest'uccello dall'America nell'Europa, d'onde si sparse poscia per tutto il mondo incivilito.

Il pennname del gallo d'India nello stato domestico varia al pari di quello del pollame comune.

e dei giovani tacchini è ancor più gustosa e delicata. Sono da scegliere per la cucina i tacchini dalla pelle bianca e che abbiano le zampe nere, perocchè le zampe rosse sono indizio di vecchiaia. Si può anche assicurarsi della buona qualità d'un tacchino premendo la punta dello stomaco, la quale se il gallinaceo è tenero cederà facilmente.

Il pavone (1) non è più usato nella cucina moderna, tuttavia tanto il maschio che la femmina, purchè giovani e ben in carne, sono buonissimi cotti allo spiedo e lardellati non meno che abragiati con vino, i soliti ortaggi, lardo, giambone ed erbe odorifere.

Si ponno servire con guernizione di legumi, accompagnandoli con salsa peperata, piccante, ecc., alle quali unirete la cozione del pavone digrassata e ridotta.

Volendoli presentare come piatto freddo, operate come si disse pel fagiano in insalata.

1001. Dindo allo spiedo *(Dindon à la broche)*.

Dopo avere sventrato, abbrustiato e messo un pezzo di burro con sale nell'interno del dindo, legatelo ed accosciatelo a dovere; bagnatelo con sugo di limone e copritelo di lardo, poscia mettetelo allo spiedo attraversandolo per il lungo; se il tacchino è giovane, un'ora e mezzo basterà per cuocerlo. Durante la cottura lo cospargerete col suo sugo e burro, sorvegliando ch'abbia a prendere a poco a poco un bel colore.

Servitelo con sugo chiaro in salsiera.

1002. Dindo all'algerina *(Dindon à l'algerienne)*.

Svuotate, abbrustiate e ritirate le ossa dello stomaco d'un dindo giovane; riempitelo di farcia di pollo al burro di gamberi; introducetevi pure un po' dello stesso burro fra la pelle e la carne, affine di colorare la superficie; imbrigliate poscia il dindo nel seguente modo: passate lo spago dall'una all'altra coscia e assicurate parimenti le ali sul volatile prendendo attraverso all'ago la pelle dello stomaco. Scorticate l'estremità della coscia e rialzate un po' la pelle al disopra del nodo e tagliate l'osso, mozzate le gambe lasciandole lunghe non più di tre dita, poi raschiate bene

---

(1) L'ordine dei gallinacei benchè poco numeroso di specie, è quello però che offre maggiore sfarzo di colore negli uccelli, che la compongono, ed il pavone può dirsi a questo riguardo uno dei più splendidi ornamenti del medesimo. Presso i romani erano ricercatissimi (vedi cenno storico, pag. 17) e lo scialacquo andò tant'oltre, che Vitellio ed Eliogabalo mettevano la loro gloria nel presentare nei loro lussureggianti banchetti immensi piatti ricolmi di teste o di cervella di pavoni, di lingue di fenicottero, ecc., vivande insipide ma che avevano il pregio di costar molto.

l'estremità e fatela rientrare nella coscia nel miglior modo possibile. Per ultimare l'imbrigliamento spingete l'ago nel basso della coscia in maniera che l'estremità della coscia si trovi aderente al corpo; premete il groppone sicchè rientri nell'interno, e fatevi passare l'ago un po' al disopra onde tenerlo in posto con un ultimo giro di spago.

Imbrigliato così il dindo, copritelo di fette di lardo e di limone e ravvolgetelo in un foglio di carta guernito di fettoline di carote, cipolle, funghi, ramicelli di prezzemolo, il tutto precedentemente colorato al burro e condito con noce moscada e un chiovo di garofano. Quando è cotto ritiratelo dallo spiedo, disimballatelo e disponetelo su un piatto guernito d'un intingolo di piccole *quenelles* al burro di gamberi, funghi, creste, arnioni, code di gamberi. Disponetevi all'ingiro de' bodini di pollo decorati di tartufi; impiantate nel tacchino qualche asticciuola ornata di tartufi, creste e gamberi, e servite con salsa alemanna al burro di gamberi.

1003. Dindo all'africana *(Dindon à l'africaine).*

Guernite il dindo di tartufi e di farcia di pollo; internate tra la pelle e la carne dello stomaco de' tartufi tritati finissimi e della farcia di pollo; preparatelo, imballatelo e fatelo cuocere come si disse sopra. Disponetelo su un piatto nel quale avrete versato un intingolo di tartufi neri, creste, arnioni di gallo e *quenelles* di pollo all'essenza di tartufi. Impiantate ai due lati due asticciuole ornate di tartufi triti fini e un nonnulla di pepe di Caienna.

1004. Dindo alla provvidenza *(Dindon à la providence).*

Allestite un pollo d'India come si disse per quello all'africana e riempitelo d'una guernizione così preparata: Prendete venti pezzetti di ventresca, che farete dissalare e imbianchire, venti pezzetti di salsiccia, venti funghi grossi, venti tartufi, trenta marroni; avrete pure trenta piccole *quenelles* che farete cuocere un poco; cuocete parimenti la ventresca e la salsiccia e mettete la metà di questi ingredienti nell'interno del dindo; accosciatelo ed imbrigliatelo come per *entrée.* Mettete in una casseruola ovale alcune fette di vitello e di giambone, una cipolla, due chiovi di garofano e un mazzetto guernito; coprite il dindo con fette di lardo e carta butirrata; bagnate con consumato e un bicchiere di vino Marsala e lasciatelo cuocere lentamente. Passate la cozione allo staccio di seta; digrassate, fatela ridurre ed unitevi della spagnuola lavorata. Mettete a fuoco l'altra metà della guernizione aggiungendo una

dozzina di creste e d'arnioni di gallo con parte dell'anzidetta salsa. Scolate il dindo, levate il filo e adagiatelo su un piatto grande, disponetevi all'intorno la guernizione; versatevi sopra la salsa e servitelo come rilievo.

1005. Dindo in sorpresa *(Dindon en surprise)*.

Allestite un bel dindo cingendolo come per arrosto e fatelo cuocere allo spiedo. Lasciatelo raffreddare, levategli lo stomaco e praticate un vuoto che riempirete d'un salpicone alla finanziera, (N. 350). Ricoprite il salpicone di farcia *quenelles*; arrotondate il più possibilmente lo stomaco del dindo; impanatelo con pane e formaggio grattugiato e burro fuso, fategli prendere colore al forno; adagiatelo su un piatto ovale, cospargetelo di salsa finanziera ridotta, e servite.

1006. Dindo novello alla Palatina
(Dindonneau à la Palatine).

Disossate un dindo novello come per galantina; togliete i filetti che dividerete in dieci scalopini, e metteteli in una tegghia con burro. Tritate minutamente la carne delle coscie priva della pelle e de' nervi; aggiungete la metà quantitativo di lardo fresco, il fegato del dindo, erbe fine, sale e noce moscada. Ultimata questa farcia come di pratica, amalgamatevi tre tuorli d'uova e del giambone cotto tagliato a dadolini e riempite il dindo; ravvicinate la pelle, cucitela procurando di dargli una forma *sferica*, guernite di sfaldelle di lardo il fondo e le pareti d'una casseruola; badate che lo stomaco sia verso il fondo e che il dindo vi si trovi serrato dalle pareti della casseruola stessa. Bagnate con qualche cucchiaio di buon sugo, ricopritelo con una larga fetta di lardo e poscia con un foglio di carta unta; collocatevi sopra un peso qualsiasi e fate cuocere nel forno per circa un'ora e mezzo. Al momento di servire scolate il grasso e rovesciate il dindo sopra un coperchio; disimballatelo e regolate con diligenza la parte che si trovava al disotto, badando di mantenergli una forma rotonda simile ad uno stampo da timballo. Collocatelo in piedi su un piatto d'*entrée* e dividetelo in due parti sul suo spessore; tagliate la metà superiore in dodici pezzi senza smuoverli; allora fate saltare con burro gli scalopini, indi scolateli e conditeli con poca salsa alemanna; avrete preparati e tenuti al caldo lo stesso numero di scalopini di fegato grasso, i quali disporrete all'ingiro alternando uno scalopino di dindo con uno di fegato; guernite di marroni glassati, e servite con salsa alemanna a parte.

1007. Dindo arrosto alla milanese
(Dindon rôti à la milanaise).

Imbianchite per sette od otto minuti 3 ettogrammi di salsiccia fina che taglierete a pezzetti lunghi sei centimetri; imbianchite pure un ettogrammo di prugne di Provenza; preparate mezzo l.tro di marroni cotti; tagliate a quarti e pelate quattro pere che farete saltare in una casseruola con burro; tagliate a pezzetti il fegato del dindo e mettetelo assieme agli altri ingredienti. Alcuni usano bagnarli con vino di Malaga; l'esperienza ha dimostrato essere meglio impiegare il Marsala od anche semplicemente vino bianco. Spolverizzate leggiermente di sale l'interno del tacchino e farcitelo coll'anzidetto composto. Accosciatelo come d'uso e riponetelo in un padellotto con sale, burro, rosmarino e fettoline di lardo; mettetelo sul fornello a fuoco moderato o meglio nel forno; tenetelo chiuso col suo coperchio e osservate che abbia a prendere un bel colore. Quando non sia molto vecchio, due ore basteranno a cuocerlo. Tagliatelo in bell'ordine, mettetelo sul piatto e servitelo con un po' del suo sugo.

1008. Dindo novello in tartaruga
(Dindonneau en tortue).

Allestite un dindo giovane e ben in carne; disossatelo come per galantina e riempitelo di farcia *quenelles* mista con tartufi, fegato grasso e funghi tagliati a dadi; cucite la pelle e procurate di dargli forma rotonda. Così farcito non deve eccedere il volume d'un cappone. Mettetelo in una casseruola con buon fondo e copritelo con fettoline di lardo; tre ore prima di servire cuocetelo a fuoco moderato. Intanto fate cuocere a parte e lasciate raffreddare le cime delle ali, le zampe e la testa col collo del dindo; quando queste frattaglie sono cotte, sopprimete la metà del collo che getterete via, e stendetele su una lastra di rame per mascherarle di farcia *quenelles* piuttosto consistente. Disponete questa farcia mediante un coltellino intinto nell'albume d'uovo in modo da imitare, colle zampe e le cime d'ali, le zampe della tartaruga; date pure alla testa cosparsa di farcia la voluta forma; all'estremità delle zampe formate delle piccole squame imitate con piccoli rilievi di tartufi; collocatene qualcuno sul collo; imitate gli occhi con tartufi e lingua; coprite il tutto di carta unta ed esponete a forno temperato finchè la farcia sia consolidata. Mezz'ora prima di servire scolate il dindo e collocatelo sul coperchio d'una casseruola collo stomaco all'insù; passate il coltello in linea orizzontale

al disotto dello stomaco e levate questo con parte della farcia cosicchè il dindo presenterà una specie di cassa; glassatelo, riempite il vuoto con un intingolo di creste, arnioni, fegato grasso, code di gamberi, animelle d'agnello e tartufi, che condirete con salsa tartaruga (N. 261); ricoprite il tutto di farcia *quenelles*; lisciate la superficie dandole la forma d'un carcame di tartaruga. Colla punta del coltello praticate delle incisioni al disopra, imitanti le squame del dorso; dorate leggiermente la superficie e fate cuocere la farcia a forno temperato. Attaccate sul piatto d'*entrée* un crostone di pane fritto o di riso della forma del pezzo; tagliate a fette lo stomaco del dindo e mettetene metà per ogni lato del pane; ai fianchi opposti disponete un mucchio d'intingolo condito di salsa molto ristretta; adagiate la tartaruga sul pane assituando le zampe e la testa nei pertugi che avrete precedentemente praticati, mascherate il tutto di salsa tartaruga, e servitene a parte.

1009. Dindo alla napoletana *(Dindon à la napolitaine)*.

Ammannite un intingolo con scalopini di fegato grasso, funghi, creste, arnioni e animelle d'agnello, il tutto cotto a parte e poi messo in una tegghia con poca salsa vellutata, sugo di selvaggina e tartufi. Rimescolate i diversi ingredienti e lasciate raffreddare sul ghiaccio. Apparecchiate un bel dindo giovane disossandolo come per galantina; intonacatelo internamente di farcia *quenelles* sostenuta e poscia riempitelo coll'intingolo; coprite con farcia; riunite la pelle, cucitelo, copritelo di fette di lardo e ravvolgetelo nella carta butirrata; assicuratelo mediante spago e fatelo cuocere in buon fondo. Ritiratelo, digrassate e riducete la cozione aspergendo poi il dindo con metà di essa; mettetelo sulla bocca del forno onde riesca ben glassato; tagliatelo in bell'ordine, disponetelo sul piatto; guernite con grossi maccheroni tagliati a pezzetti e conditi con sugo gelatinoso, burro, e poca salsa napoletana; aggiungete alcuni tartufi torniti e cappelli di funghi. — Servite colla rimanente salsa napoletana a cui avrete unito parte della cozione.

1010. Dindo alla Godard *(Dindon à la Godard)*.

Apparecchiate un tacchino che lardellerete di lardo fino; mettete nell'interno un pezzo di burro amalgamato con sale, pepe e noce moscada, un tartufo tritato e poche erbe fine. Ravvolgetelo nella carta unta e cuocetelo allo spiedo; poco prima di ritirarlo dal fuoco, levate la carta onde colorare la lardellatura. Toltolo dallo spiedo, tagliatelo in bell'ordine, tenendolo però riunito. Mettete

sul piatto uno zoccolo di pane fritto o di riso gratinato, adagiatevi sopra il tacchino guernendolo con un intingolo alla *Godard* (N. 375). Nel disporre la guernizione dovrete avvertire di non ammucchiare alla rinfusa i diversi ingredienti, sibbene dividerli a gruppi; osservate pure che le animelle di vitello lardellate siano ben glassate. Servite con salsa al vino Madera ed essenza di tartufi.

Se invece di cuocerlo allo spiedo, lo preferiste abragiato in buon fondo, in tal caso aggiungerete all'intingolo e alla sua salsa la riduzione del fondo del tacchino. È questo un distinto piatto di rilievo.

1011. Dindo alla reale *(Dindon à la royale)*.

Allestite come di pratica un tacchino grosso e giovane; riempitelo di tartufi, fegati di pollo tagliati a pezzi, cappelli di funghi, e lo stomaco di due polli similmente tagliati a pezzi, sale, pepe, noce moscada ed erbe fine. Accosciatelo e fatelo cuocere in buon fondo, giusta quanto più volte ripetemmo. — Digrassata e ristretta la cozione, impiegatene la metà per glassare il dindo, l'altra metà mescolatela con salsa vellutata. Colla carne delle coscie de' polli apprestate una farcia *quenelles* che foggierete a bodini simili a quelli che veggonsi nel disegno e collocherete in una tegghia unta di

burro; decorateli con tartufi e lingua, e fateli cuocere, all'ultimo istante, con brodo bollente. Avrete pure preparato de' funghi ben torniti e glassati, de' tartufi cotti nel vino e sei creste bianchissime. Attaccate al centro d'un piatto di rilievo bordato d'argento un crostone di pane fritto, oppure uno zoccolo di riso gratinato, ed adagiatevi sopra il dindo tagliato, epperò riunito come se fosse intero; guernitelo cogli anzidetti ingredienti; glassate il tacchino, cospargete di salsa la guernizione e servite la stessa salsa a parte, a cui avrete unito un po' di sugo gelatinoso, burro fresco e qualche goccia di limone.

G. N.

1012. Dindo alla chipolata *(Dindon à la chipolate).*

Allestite un tacchino come di regola, picchiettatelo di lardo fino e fatelo cuocere in buon sugo con abbondante vino. Cotto che sia, glassatelo con parte del sugo ridotto; tagliatelo e adagiatelo, conservandolo intero, su uno zoccolo di pane fritto piuttosto alto. Avvertite che lo zoccolo presenti delle nicchie onde potervi collocare distintamente gli ingredienti dell'intingolo alla *chipolata* (N. 365) e che i salsicciuoli ed i marroni siano ben glassati. Servite con una salsiera di spagnuola lavorata a cui avrete unito il rimanente sugo.

1013. Dindo novello alla reggenza
(Dindonneau à la régence).

Accosciate un dindo novello e picchiettategli lo stomaco con lardo e tartufi; fatelo cuocere con fette di lardo e giambone, vino, consumato, erbe odorifere, ecc. Quando è cotto ritiratelo, fate restringere la cozione aggiungendo della salsa bianca. Collocatelo sul piatto con una guernizione di *quenelles* di pollo, granelli, piccoli funghi e sei grossi gamberi farciti come quelli indicati per zuppa (N. 145). Glassate il tacchino; ultimate la salsa con burro fresco e poco sugo di limone, e servite.

1014. Ali di dindo alla famigliare (1)
(Ailerons de dindon à la menagère).

Prendete dieci o dodici ali di dindo; disossatele incominciando dal disgiungere il nodo mediante un coltellino; afferrate la carne con un pannolino e tirate l'osso dal lato opposto fino all'altro nodo, dal quale lo distaccherete interamente. Accomodatele, abbrustiatele leggiermente e cucite l'estremità della pelle con grosso filo affinchè non si ritiri cuocendo; mettetele in una casseruola con fette di lardo sotto e sopra, bagnate con buon sugo e lasciatele bollire a fuoco moderato un'ora e mezza od anche più se il dindo fosse vecchio; poco prima di servire scolatele, disponetele in corona sul piatto d'*entrée;* guernite il centro con rape, carote ed altri ortaggi, ammanniti come di pratica.

Anche nel servire questo *entrée* potrete variare la guernizione, impiegando cioè olive, tartufi, ecc.

---

(1) Le ali di dindo servite da sole, cioè senza il miscuglio delle altre frattaglie, costituiscono un piatto abbastanza distinto.

1015. Ali di dindo farcite alla nivernese
(Ailerons de dindon farcies à la nivernaise).

Disossate ed allestite nel modo suindicato una dozzina d'ali di dindo, tranne che prima di cucirle le riempirete, ma non troppo, di farcia di pollo consistente; collocatele mano mano in una casseruola e fatele cuocere similmente; indi scolatele, levate il filo, e mettetele in una tegghia mascherandole di salsa alemanna per poi impanarle e friggerle al momento. Avrete intanto preparato una *bordure* di farcia di pollo che rovescierete sul piatto d'*entrée;* guernite il centro con un intingolo di creste, arnioni, fegato grasso, funghi e tartufi conditi con salsa alemanna. Disponete le ali all'ingiro sulla *bordure;* versate il rimanente intingolo nel mezzo e servite coll'anzidetta salsa a parte.

1016. Ali di dindo novello alla Doria.
(Ailerons de dindonneau à la Doria).

Allestite e fate cuocere una dozzina d'ali di dindo novello nel modo suindicato; lasciate che si raffreddino e regolatele e mascheratele con una d'*uxelles* di tartufi (N. 200) ben ridotta. Pochi minuti prima di servire impanatele e fatele friggere nel grasso bollente; disponetele sul piatto in corona e guernite il centro con scalopini di filetti di dindo cotti al momento. Cospargeteli di salsa vellutata ridotta al vino Marsala e servite il di più della salsa a parte.

1017. Ali di dindo alla chipolata
(Ailerons de dindon à la chipolate).

Fate cuocere le ali in salsa bianca di pollo; disponetele in corona sul piatto e guernite il centro con un intingolo alla *chipolata* (N. 365). La salsa, approntata come di pratica, la legherete con una soluzione d'uova. Versatene parte sul piatto e servite la rimanente nella salsiera.

1018. Ali di dindo al sole *(Ailerons de dindon au soleil).*

Fate saltare nel burro una dozzina d'ali di dindo; bagnatele con mezzo litro di salsa vellutata, un po' di consumato, aggiungete una foglia di lauro, pepe grosso, due chiovi di garofano ed un mazzetto di prezzemolo; fate cuocere schiumando e digrassando a tempo debito. Restringete la salsa in modo che sia ben legata;

ritirate il mazzetto, il burro ed i chiovi di garofano; mettete nell'intingolo una soluzione di tre tuorli d'uova con un pezzo di burro; quando sarà ben amalgamato, collocate le ali, finchè si raffreddino, su un piatto e la loro salsa al disopra, procurando di mascherarle interamente, impanatele, tuffatele nell'uovo sbattuto e ravvolgetele di nuovo nel pane; date loro bella forma e poco prima di servire friggetele di un color biondo. Asciugatele su un pannolino e disponetele sul piatto con un cespuglio di prezzemolo fritto nel mezzo.

1019. Ali di dindo farcite alla marescialla
(Ailerons de dindon farcies à la maréchale).

Pulite e diguazzate dieci ali di dindo; disossatele fino al primo nodo e riempitele di farcia cotta; cucite le estremità della pelle e fatele cuocere come si disse negli articoli precedenti; lasciate che si raffreddino tenendole compresse fra due coperchi; procurate di dar loro forma regolare, passatele al burro e al pane; fatele colorare sulla gratella e servitele con sugo chiaro al disotto.

1020. Dindo alla fiamminga *(Dindon à la flamande).*

Preparate un bel dindo e cuocetelo abragiato con lardo, giambone, burro per farlo rosolare, i soliti ortaggi, erbe odorifere, una cipolla insteccata di due o tre chiovi di garofano, un bicchiere di vino Marsala od anche semplicemente bianco fino. Quando è quasi cotto ritiratelo; digrassate, passate e restringete la cozione per poi con parte di essa glassare il dindo. Disponete sul piatto una guernizione alla fiamminga, cioè cavoli abragiati, carote e cipolline ben glassate, salsicciotto o salsiccia fina a pezzetti, ventresca affumicata e dissalata parimenti ben abragiata. Cospargete di salsa spagnuola lavorata mista col sugo del dindo e servite.

Del resto il dindo, così ammannito, può servirsi con ogni sorta di guernizioni e di salse sì fredde che calde.

1021. Dindo in salmi *(Dindon en salmis).*

Apparecchiate e fate cuocere un dindo come sopra, tranne che lo bagnerete di tanto in tanto con vino rosso del Reno od anche nostrano fino, in modo che riesca ben glassato. Preparate una *purée* di selvaggina qualsiasi che unirete alla cozione del dindo ridotta come si disse più volte e mescolata similmente con poca spagnuola. Badate di riscaldarla sì ma non lasciarla bollire. Tagliate il dindo, adagiatelo sul piatto e servitelo coll'anzidetta salsa, guernito di crostoni di pane fritto.

1022. Dindo all'italiana al riso
(Dindon à l'italienne au riz).

Scegliete un tacchino che abbia lo stomaco ben coperto di carne; levate i grossi filetti ed i piccoli; dividete questi ultimi in due e cesellati con lingua e tartufi per poi riporli in un tegame con burro; tagliate i grossi filetti pel lungo in tre parti; batteteli un poco, cesellatene tre con tartufi e tre con lingua scarlatta e metteteli pure nel burro depurato. Le coscie (che avrete distaccate in modo che la pelle sopravanzi, toltovi l'osso della coscia e della gamba e condita la carne con sale, pepe, noce moscada e vino Madera) le farcirete di farcia *quenelles* mista con tartufi tagliati e zinna cotta; legatele, cucitele, ravvolgetele in un pannolino e fatele cuocere in buon fondo assieme al carcame e alle ossa del dindo. Cotte che sieno ritiratele per digrassare e ridurre la cozione. Disponete su un piatto oblungo uno zoccolo di riso all'italiana (N. 134) che avrete condito anche con un po' di digrassatura e di sugo del dindo. All'estremità del piatto collocate le coscie tagliate a fette, epperò riunite tenendo al basso la parte grossa e appoggiandole al riso in modo che due coscie si presentino come due piccole cornucopie, le quali guernirete con piccoli funghi, tartufi torniti, piccole creste e granelli, il tutto disposto come un gruppo uscente dalla cornucopia stessa. All'ultimo istante fate cuocere i filetti, scolateli e metteteli ai lati del piatto appoggiandoli al riso. Superiormente collocate due grosse creste e un'animella glassata e lardellata. Glassate il tutto, cospargete di salsa e servite la rimanente a parte. G. N.

1023. Bianco di dindo novello
(Blanquette de dindonneau).

Allestite un dindo novello il più possibilmente bianco. Mettetegli nell'interno un pezzo di burro amalgamato con sale e collocatelo in una navicella con fette di lardo e giambone, i soliti ortaggi ed erbe odorifere. Bagnate con brodo bianco, coprite con un foglio di carta e fatelo cuocere lentamente ed in ristretto. Quando è cotto ritiratelo per passare il suo fondo; la digrassatura riporrete nella navicella per tenere al caldo il dindo. Utilizzando l'anzidetta cozione preparate una *blanquette* (vedi N. 230) facendola cuocere sull'angolo del fornello e tenendola poi calda al bagnomaria. Tagliate il dindo, conservandolo, ben inteso, riunito; mettetelo sul piatto e cospargetelo colla salsa bollente ultimata col sugo di un limone e un pezzo di burro fresco. Qualora non fosse abbastanza candida, sarà bene aggiungervi due cucchiai di panna molto densa. Servite lestamente.

1024. Dindo novello alla serpentaria
(Dindonneau à l'estragon).

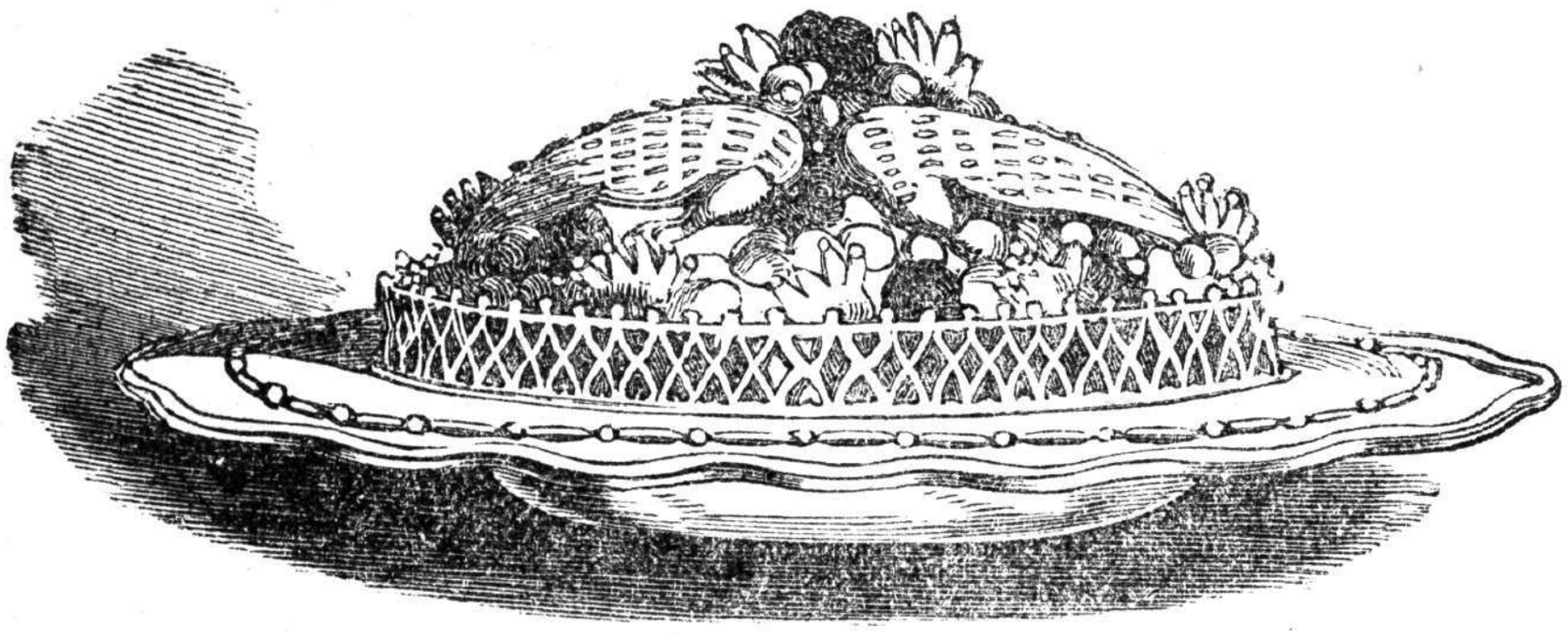
Operate come sopra, colla sola differenza che all'ultimo istante aggiungerete alla salsa delle foglie di serpentaria imbianchite.

1025. Dindo novello in salsa bianca mascherata
(Dindonneau en blanquette masquée).

Ultimate la *blanquette* unendovi al momento di servire dei piselli ben verdi, punte d'asparagi, lingua tagliata a filetti, tartufi e citriuolini tagliati similmente e procedete come sopra.

1026. Filetti di dindo alla finanziera
(Filets de dindon à la financière).

Allestite due dindi novelli a cui lardellerete lo stomaco con lardo fino e fateli cuocere allo spiedo. Apprestate intanto un intingolo alla finanziera (N. 370) che disporrete con garbo su un



piatto bordato d'argento. Ritirate i dindi dallo spiedo, distaccate lo stomaco con diligenza e in tutta la sua estensione; tagliateli in quattro pel lungo, glassateli, collocateli sull'intingolo e servite.

Nell'istesso modo si ponno ammannire:

1027. Filetti di dindo alla Monglas
(Filets de dindon à la Monglas).

1028. Filetti di dindo alla chipolata
(Filets de dindon à la chipolate).

1029. Filetti di dindo alla giardiniera od alla Macedonia.
(Filets de dindon à la jardinière ou à la Macédoine).

Consultate per la preparazione i diversi intingoli descritti al capitolo VI.

1030. Filetti di dindo alla purée di selvaggina
(Filets de dindon à la purée de gibier).

Apparecchiate i filetti nel modo suindicato e serviteli su un piatto elegante su cui avrete disposto una crostata di pane fritto riempita d'una *purée* di tordi, quaglie, beccaccie od altra selvaggina volatile.

1031. Intingolo di dindo alla casalinga
(Capitolade de dindon à la menagère).

Tagliate a pezzi un dindo cotto allo spiedo e freddo, e fatelo bollire leggiermente per pochi minuti con salsa italiana (N. 264); disponete i pezzi di dindo sul piatto e guernitelo all'ingiro con crostoni fritti nel burro. Versatevi sopra la salsa e servite.

1032. Coscie di dindo farcite alla milanese
(Cuisses de dindon farcies à la milanaise).

Disossate quattro coscie di dindo, come già s'ebbe a notare, e riempitele di farcia *quenelles* sostenuta mista con tartufi e giambone cotto tagliato a dadolini. Date loro bella forma, ravvolgetele in un pannolino e fatele cuocere in buon fondo. Intanto preparate i filetti del dindo stesso a foggia d'anelli; cesellateli di tartufi assicurandoli con farcia e cuocendoli all'ultimo istante con burro depurato.

Predisponete pure un intingolo con fegati di pollanca abragiati e tagliati in due, funghi rossi, animelle d'agnello, creste, arnioni di gallo e tartufi tagliati a grossi filetti, il tutto condito con spagnuola al vino Madera. Cotte che siano, scolate le coscie e collocatele su una lastra di rame, tagliando ciascuna in quattro o cinque fette, tenendole però riunite; cospargetele di salsa vellutata ridotta, spolverizzatele con pane fino misto con formaggio, bagnatele di burro fuso ed esponetele un istante al forno per colorarle. Frattanto avrete ammannito un buon riso alla milanese che disporrete in piramide sul piatto, contro la quale appoggierete le quattro coscie; negli intervalli metterete l'intingolo serbato caldo al bagno-maria. Disponete alla sommità gli anelli di filetti in corona. Cospargete di salsa e servite la rimanente a parte, alla quale avrete unito la riduzione del fondo delle coscie. G. N.

1033. Sauté di dindo novello alla lombarqa
(Sauté de dindonneau à la lombarde).

Prendete due dindi novelli, della grossezza d'un cappone; levate loro le coscie, tagliate l'osso della gamba ed estraete quello della coscia, cosicchè nel cuocere prenderà la forma d'un giamboncino; dividete il carcame in due pezzi lasciando intatto lo stomaco colle due mezze ali; mettete i diversi pezzi in una tegghia con burro per rosolarli a fuoco ardente, spolverizzateli di sale, e quando hanno preso colore scolate il burro ed aggiungetevi un bicchiere di vino Madera, una tazza di salsa vellutata e un po' di sugo; fate cuocere coll'aggiunta d'un po' di burro di gamberi. Disponete i carcami sul piatto d'*entrée*, poi le quattro coscie e al disopra i due stomachi che avrete tagliati per il lungo in tre pezzi; qualora fossero molto grossi potrete tagliarli anche in quattro, cosicchè, senza contare i carcami, avrete dodici pezzi. Guernite con funghi interi cotti al limone, olive ripiene di farcia di pollo, imbianchite dapprima e poi bollite nel consumato, code di gamberi ben rosse e *quenelles* miste con tartufi; il tutto disposto a gruppi distinti. La salsa passata allo staccio ed ultimata con sugo di limone impiegherete per salsare il dindo, mentre la guernizione cospargerete di sugo condensato. Servite la rimanente salsa a parte. G. N.

1034. Ali di dindo novello in galantina
(Ailerons de dindonneau en galantine).

Disossate interamente dodici ali di dindo novello e farcitele con farcia *quenelles* di pollo, a cui avrete unito tartufi, lingua, lardo, giambone, un pezzetto di noce di vitello, il tutto tagliato a piccolissimi dadi, e poco vino Madera. Cucite l'apertura e fatele cuocere abragiate in buon fondo coll'aggiunta d'un po' di colla estratta dai piedi di vitello; quando siano fredde ritiratele dalla cozione, regolatele e cospargetele d'una *chaufroix* (N. 282) consistente e lucida, cosicchè prendano un aspetto brillante. Colla cozione otterrete una gelatina che ultimerete giusta l'istruzione più volte ripetuta. Preparate uno zoccolo di grasso o di burro, di forma piramidale ed a due ordini; decoratelo con burro verde, indi disponetevi attorno le ali ritte in piedi; decoratele di gelatina e guernite la somnità con tre tartufi sormontati da un'asticciuola composta d'una cresta, un tartufo e un crostone di gelatina. G. N.

1035. Dindo alla Daube *(Dindon à la Daube).*

Mettete in una casseruola un garetto di vitello e due piedi di vitello o di maiale colla loro pelle, due cipolle, una delle quali insteccata di chiovi di garofano, un gambo di sedano, un mazzetto guernito d'erbe odorifere, due porri, una fetta di giambone, sale, e acqua sufficiente a coprire il tutto; lasciate bollire a fuoco lento per quattro ore, schiumando a tempo debito; passate alla salvietta. Intanto avrete preparato un tacchino ben accosciato e condito internamente con un pezzo di burro amalgamato con sale e poco pepe, umettatelo all'ingiro di sugo di limone e copritelo con sottili fette di lardo; ravvolgetelo in un pannolino e mettetelo a cuocere nell'anzidetta cozione aggiungendovi un bicchiere di vino Marsala. Lasciatelo raffreddare, indi passate la cozione allo staccio digrassandola e chiarificandola come di pratica per ultimarla con sugo di limone; se v'aggrada, unitevi un ramicello di serpentaria, oppure due cucchiai d'aceto di serpentaria, nel qual caso ommetterete il sugo di limone. Fate congelare la gelatina, tagliate il dindo tenendolo però riunito, guernitelo di gelatina, decorate lo stomaco del dindo con un rosone di gelatina e servite.

1036. Dindo con gelatina alla milanese
(Dindon en gelée à la milanaise).

Allestite e fate cuocere un dindo nel modo suindicato. Impiegando il terzo della cozione, ammannite una *blanquette* (N. 230) passata allo staccio e ben ultimata. Pestate nel mortaio quattro belle acciughe e un pizzico di pinocchi, diluite con un po' di sugo e mescolate il tutto colla *blanquette*, lavorandola e passandola di nuovo allo staccio; tagliate a dadolini alcuni citriuolini verdi, altrettanti funghi bianchi e code di gamberi ben rossi e un tartufo cotto ed uniteli alla salsa con sugo di limone, un cucchiaino di zucchero in polvere e un nonnulla di *moutarde* inglese. Badate che sia salata a dovere e di squisito gusto. Disponete sul piatto il dindo tagliato e conservato riunito. Lavorate con diligenza la salsa sul ghiaccio pesto e quando sarà densa come una polentina versatela ad un tratto sul dindo, che riescirà come marmoreggiato. Guernite il piatto di crostoni di gelatina e decoratelo con quello suindicato.

Questo piatto può essere guernito anche con gelatina parte foggiata a foglie e parte a rosoni, collocando nel centro olive farcite di gamberi all'essenza d'acciughe, e funghi all'aceto in modo da formare un ornato di fiori decorato di gelatina trita. G. N.

1037. Galantina di dindo novello
(Galantina de dindonneau).

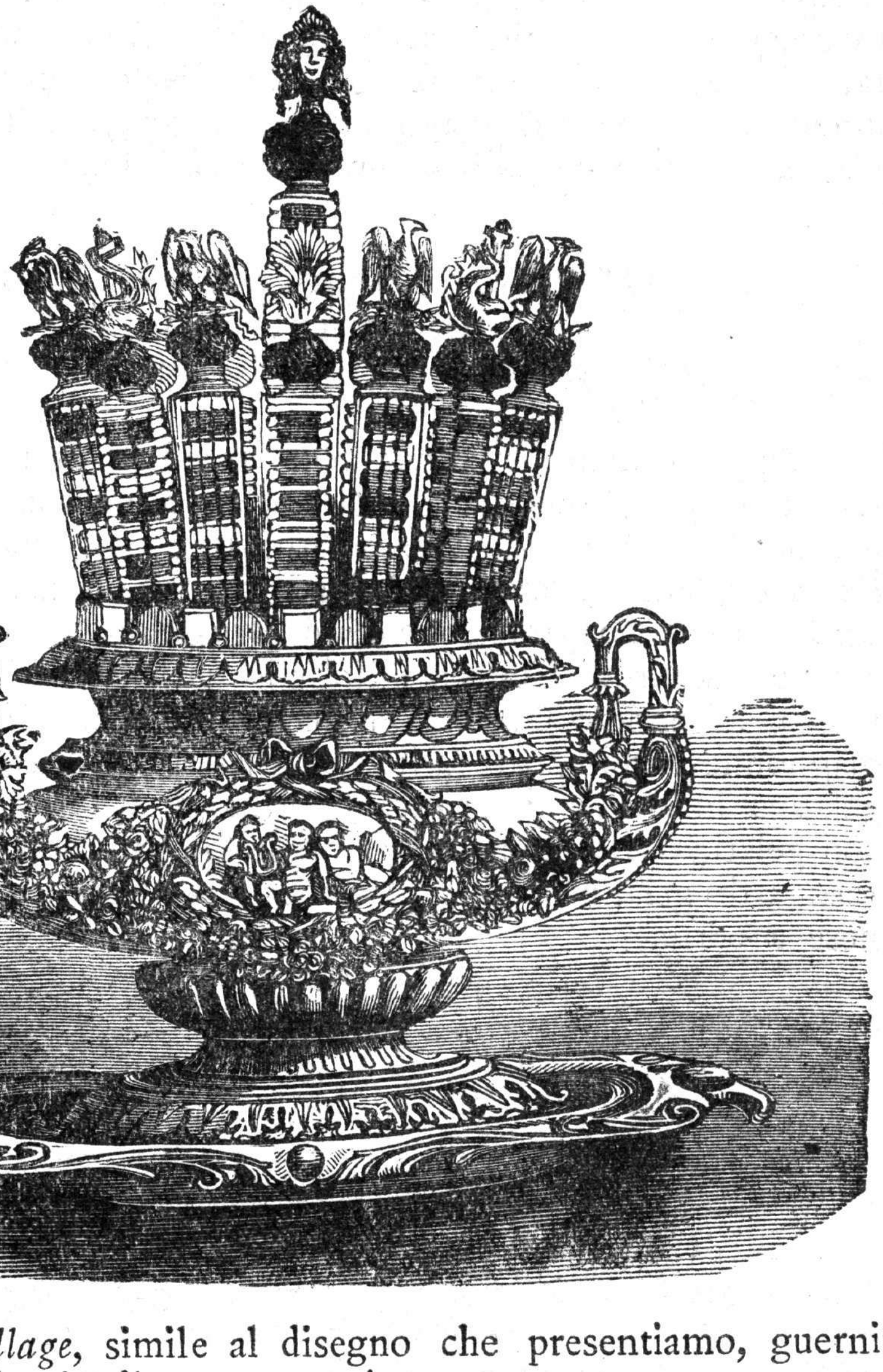
Disossate un dindo novello; levate i filetti; pestate nel mortaio la carne delle coscie, con un ettogrammo di giambone e metà quantitativo di lardo fino, sale, pepe, noce moscada ed un bicchiere di vino Madera. Tagliate a grossi dadi i filetti del dindo, 3 ettogrammi di lingua scarlatta, altrettanto lardo magro non spugnoso, 4 ettogrammi di tartufi neri e 2 ettogrammi di lombata di maiale mista. Mescolate questi ingredienti colla farcia e riempite il dindo; cucitelo, copritelo di fette di lardo, ravvolgetelo in un pannolino, legatelo con filo e fatelo cuocere come si disse per la galantina di fagiano formando poi colla sua cozione la gelatina occorrente per la guernizione.

Questa galantina può servirsi in differenti modi, cioè sopra zoccoli in grasso ornati di fiori naturali a piccoli mazzolini, come sopra zoccoli a forma di nave entro cui la galantina presenti la forma d'una botte. Uno dei metodi a noi più graditi è il seguente: — Tagliate la galantina pel traverso in due parti e collocate una di esse su uno zoccolo elegante, e con burro fate le due ali e la testa; quanto alla testa potrete anche attaccarvi quella dello stesso dindo, imitando i coralli col burro rosso e gli occhi con tartufi neri e farcia; le ali dovranno quasi interamente coprirlo. Decorate lo zoccolo con burro verde e rosso e crostoni di gelatina. Tagliate l'altra mezza galantina in bell'ordine e disponetela all'ingiro del piatto che guernirete di crostoni di gelatina. Il dindo così predisposto si presenta come fosse ritto in piedi, mentre se lo voleste accovacciato taglierete la galantina per il lungo; adagiatelo su uno zoccolo formando un pratellino verde con burro; mettete a suo posto la testa, la coda e le ali fatte di burro, e la rimanente galantina disponetela all'ingiro come già si disse. G. N.

1038. Asticciuole di dindo alla gelatina
(Hâtelets de dindon à l'aspic).

Tagliate a scalopini, grossi un centimetro, la carne dello stomaco d'un dindo cotto allo spiedo od in buon fondo; tagliate similmente delle animelle ben abragiate, lingua rossa o cotta, tartufi cotti in buon sugo e vino. Preparate una dozzina di asticciuole ed una più grande da porre nel mezzo. Mettete nel ghiaccio gli stampi ed infilzate nell'ordine che si vede nel disegno tartufi, lingua,

dindo ed animelle. Anzitutto però avrete infilzato un tartufo intero, che riescirà all'infuori dello stampo. Mettete l'asticciuola nello stampo che riempirete di gelatina di buon gusto, chiara e forte di colla. Poco prima di servire tuffate le asticciuole nell'acqua calda per estrarle dallo stampo e impiantatele in un vaso in grasso de-



corato in *pastillage*, simile al disegno che presentiamo, guernite di crostoni a foggie diverse e servite.

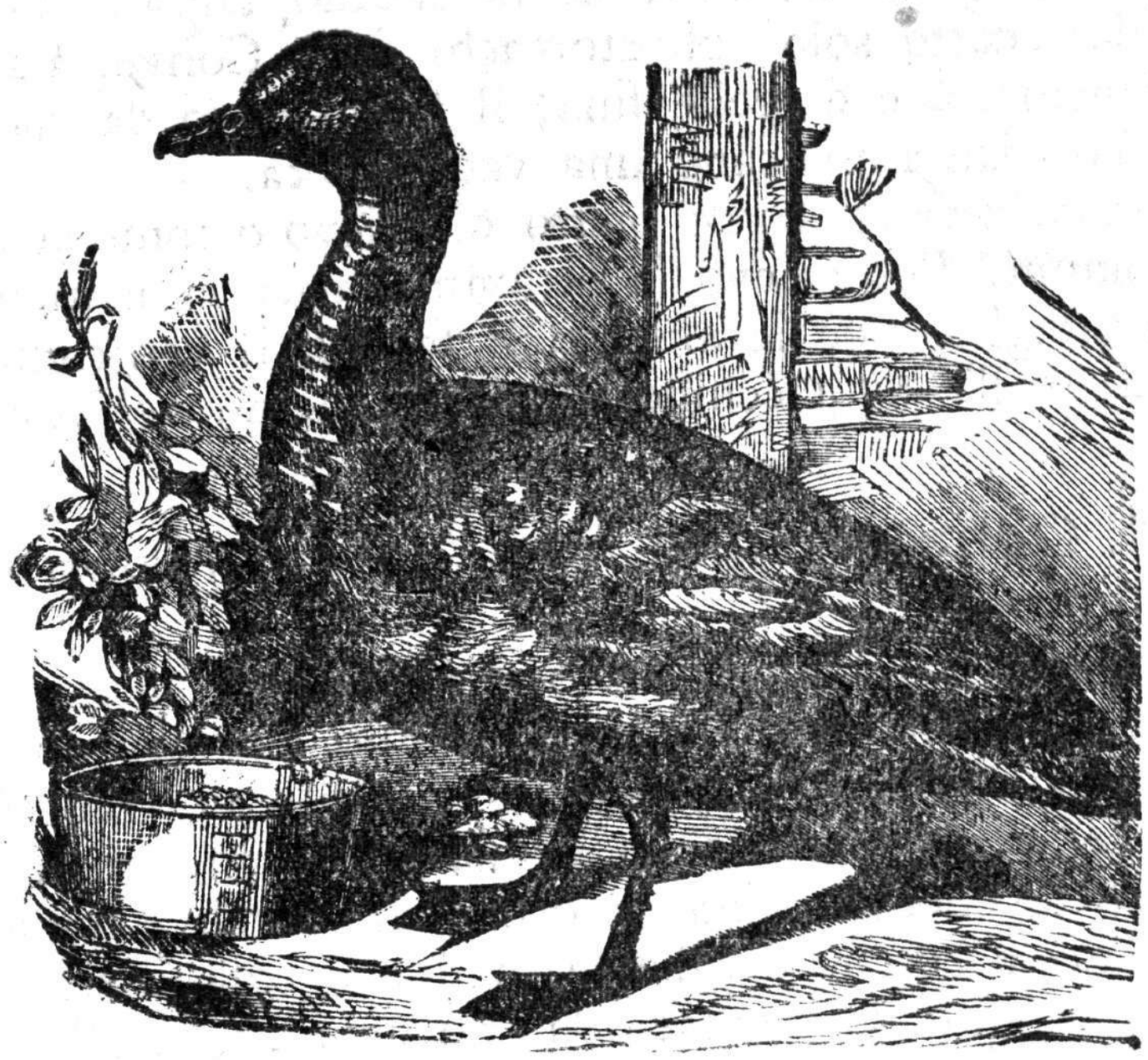
Queste asticciuole si adattano anche per guernizioni d'un dindo farcito di tartufi e glassato con gelatina, formando colle asticciuole stesse la coda del dindo. Qualora sieno composte senza farcia, s'impiegheranno anche per guernizione d'un pane di dindo, il quale si ammannisce come quello di fagiano. G. N.

1039. Magnonnese di dindo *(Magnonnaise de dindon)*.

Allestite e fate cuocere un dindo allo spiedo e quando sia freddo tagliatelo in modo però da presentarlo come fosse intero. Mettetelo in un recipiente di terra e marinatelo con sugo di limone, olio, pepe, sale, noce moscada, qualche ramicello di serpentaria e due scalogne in fette sottili. Dopo alcune ore scolate il dindo, preparate una magnonnese (N. 275); collocate il dindo sul piatto, cospargetelo di magnonnese, guernitelo di gelatina e servite.

1040. Dindo guernito in insalata alla magnonnese
(Dindon garni en salade à la magnonnaise).

Apparecchiate un dindo ben lardellato di lardo fino; cuocetelo allo spiedo, tagliatelo, marinatelo come sopra ed asciugatelo per poi glassarlo con sugo gelatinoso e gelatina ridotta affinchè riesca brillante. Preparate un'insalata cotta di cavolifiori, fagiuoletti verdi, punte d'asparagi, cavoli di Brusselles, citriuolini ben conditi e tenuti separati. Collocate il dindo sul piatto riunito come fosse intero. Disponete l'insalata a mazzolini; decorate gli intervalli con magnonnese spinta al cornetto; glassate gli ortaggi con sugo e gelatina in modo che riescano brillanti. Guernite l'orlo del piatto con gelatina trita e crostoni; ornate lo stomaco del dindo con un rosone di gelatina spinta al cornetto. — Servite con salsa magnonnese a parte.



CAPITOLO XXIX.

DELL'OCA.

L'*oca* è uno dei più utili fra i gallinacei, giacchè oltre la carne se ne ottiene una peluria preziosa, un grasso abbondante e penne da scrivere. I vantati fegati di Strasburgo sono il prodotto d'un regime speciale d'ingrassamento a cui si sottopongono le oche.

Per tale operazione, che s'incomincia in novembre, si tolgono loro le piume del ventre, si rinchiudono in un luogo stretto, oscuro e lontano da rumori e si somministra una pasta composta di patate, piselli, farina d'orzo, avena e grano turco, la quale si fa ben anche trangugiare per forza, ridotta in pallottole, onde accelerare l'ingrassamento che in siffatta guisa può compiersi in una ventina di giorni, producendo uno straordinario sviluppo del fegato, che giunge ad acquistare il peso di 4 e perfino di 8 ettogrammi. Era questo il cibo tenuto in gran pregio dagli Epuloni dell'antica Roma.

V'hanno due specie d'oca, la domestica e la selvatica: questa ha la carne più oscura, ma è di gusto migliore e la si serve comunemente allo spiedo. Quando l'oca domestica è troppo giovine, la sua carne è vischiosa e indigesta; troppo vecchia, è dura, asciutta

e di difficile digestione. Checchè ne dicano taluni, la carne dell'oca è cibo adatto solo agli stomachi forti. Converrà sceglierla di grassa bianchiccia e di pelle fina; il becco duro da spezzarsi e la pelle troppo bianca indicano una vecchia oca.

Può essa servirsi come piatto di rilievo o come arrosto in un pranzo comune. Per rilievo la si ammannisce in istufato.

Le frattaglie, cioè le aluccie, il fegato, il ventriglio, sebbene inferiori a quelle del tacchino si apparecchiano nell'istesso modo.

1041. Oche novelle allo spiedo *(Oisons rôtis).*

Quando le oche novelle o paperi siano ben grasse ponno costituire un buon arrosto. Ne occorreranno due per un pranzo di dodici persone. Si può tralasciare di fasciarle di lardo. Allestitele, imbrigliatele, e tre quarti d'ora prima di servire mettetele sullo spiedo e fatele cuocere a buon fuoco. Indi salatele e toglietele dallo spiedo, levate le coscie, dividetele in due e collocatele sul fondo del piatto; separate lo stomaco dal carcame che taglierete a liste senza rompere l'ossatura ed adagierete sulle coscie. Collocatele come fossero intere l'una di fianco all'altra sulla lunghezza del piatto, guernito di quattro gruppi di crescione e glassati mediante pennello intinto in buon sugo.

V'ha chi usa farcire le oche novelle con pomi acidi crudi tagliati a quarti.

1042. Oca alla campagnuola *(Oie à la villageoise).*

Prendete un'oca bianca e grassa; sopprimete le ali ed allestitela come di pratica; tritate il fegato aggiungendovene qualche altro; tagliate a dadolini tre grosse cipolle; passatele nel burro, e fatele cuocere in bianco; aggiungete un pizzico di salvia trita, il fegato, sale e pepe; riempite l'oca con questo composto; cucitela ed imbrigliatela tenendo distese le zampe a cui avrete mozzate le unghie; fatela cuocere allo spiedo, disponetela sul piatto e servitela con sugo di manzo o biondo di vitello ridotto.

1043. Oca ai marroni *(Oie aux marrons).*

Apparecchiate un'oca nel modo anzidetto; tritate il fegato; tagliate alcune cipolle a dadolini e passatele nel lardo raschiato; preparate cinquanta marroni giusta l'istruzione al N. 334, ed aggiungeteli alla farcia con sale, pepe e noce moscada; spingete nell'interno

il groppone dell'oca, mettetevi entro il composto, cucite l'apertura e mettetela allo spiedo; quando non sia vecchia, cinque quarti d'ora basteranno a cuocerla.

1044. Oca alla provvidenza *(Oie à la providence).*

Allestite un'oca nel modo suindicato ed operate come si disse pel dindo alla provvidenza (N. 1004).

1045. Oca alla chipolata *(Oie à la chipolate).*

Fate cuocere un'oca precisamente come si disse pel dindo alla provvidenza; scolatela, e servitela su un piatto guernito di un intingolo alla chipolata (N. 365).

1046. Oca alla fiamminga (*Oie à la flamande).*

Allestite un'oca e fatela cuocere ben abragiata operando come si disse pel dindo alla fiamminga.

1047. Oca gratinata (*Oie au gratin).*

Preparate e fate cuocere come sopra un'oca con buon fondo e vino. Quando è fredda levate le coscie e lo stomaco praticando un vuoto a foggia di cassetta; attaccate al piatto il carcame con un po' di farcia gratinata (vedi l'istruzione al N. 944) o colla stessa, mista con tartufi, funghi ed erbe fine, riempite il vuoto; coprite collo stomaco che avrete tagliato in otto o dieci listelli; riunite le coscie in modo che l'oca acquisti la primitiva forma; cospargetela di salsa vellutata ridotta e legata con due tuorli d'uova, spolverizzate di pane grattugiato, bagnate di burro fuso e fatela colorare al forno. Aggiungete alla cozione digrassata e ridotta un po' di sugo chiaro, salsa spagnuola ridotta e mezzo bicchiere di vino Madera. Glassate l'oca e servitela colla sua salsa a parte od anche con salsa peperata.

1048. Oca in salamoia *(Oie en sel).*

Prendete quattro o cinque oche spennacchiate ed abbrustiate, e togliete loro le coscie disossandole per metà; dividete in due lo stomaco lasciandovi attaccata l'ala, e mettetele in un recipiente di

terra cogli ingredienti indicati al N. 551, impiegando però meno sale e maggior quantità di erbe odorifere e droghe; tenetele compresse con un peso affinchè abbia ad uscire l'acqua; dopo qualche giorno potrete servirvene, dissalandole in acqua tiepida e facendole cuocere con acqua, vino ed ortaggi. A questa carne si addicono diverse guernizioni, quali *purée* di lenti, *soubise*, spinacci, fagiuoli, patate, cavoli ben abragiati, resi piccanti con un poco di aceto, od anche salsa preparata, pomidoro, ecc.

Volendo conservare le oche nel grasso, le preparerete come si disse sopra, dopo averle lasciate non più di ventiquattro ore nella salamoia e leggiermente dissalate. Badate che abbiano a bollire molto lentamente nel loro grasso, e ritiratele a scarsa cottura. Quando sono cotte, asciugatele e disponete i vari pezzi in un vaso di terra colandovi sopra il loro grasso in modo che sieno abbondantemente coperte. Lasciate rappigliare il grasso, e fredde che sieno, coprite ermeticamente il recipiente, che riporrete in luogo fresco ma non umido. È questa una preparazione che permette di conservarle tutta la stagione invernale.

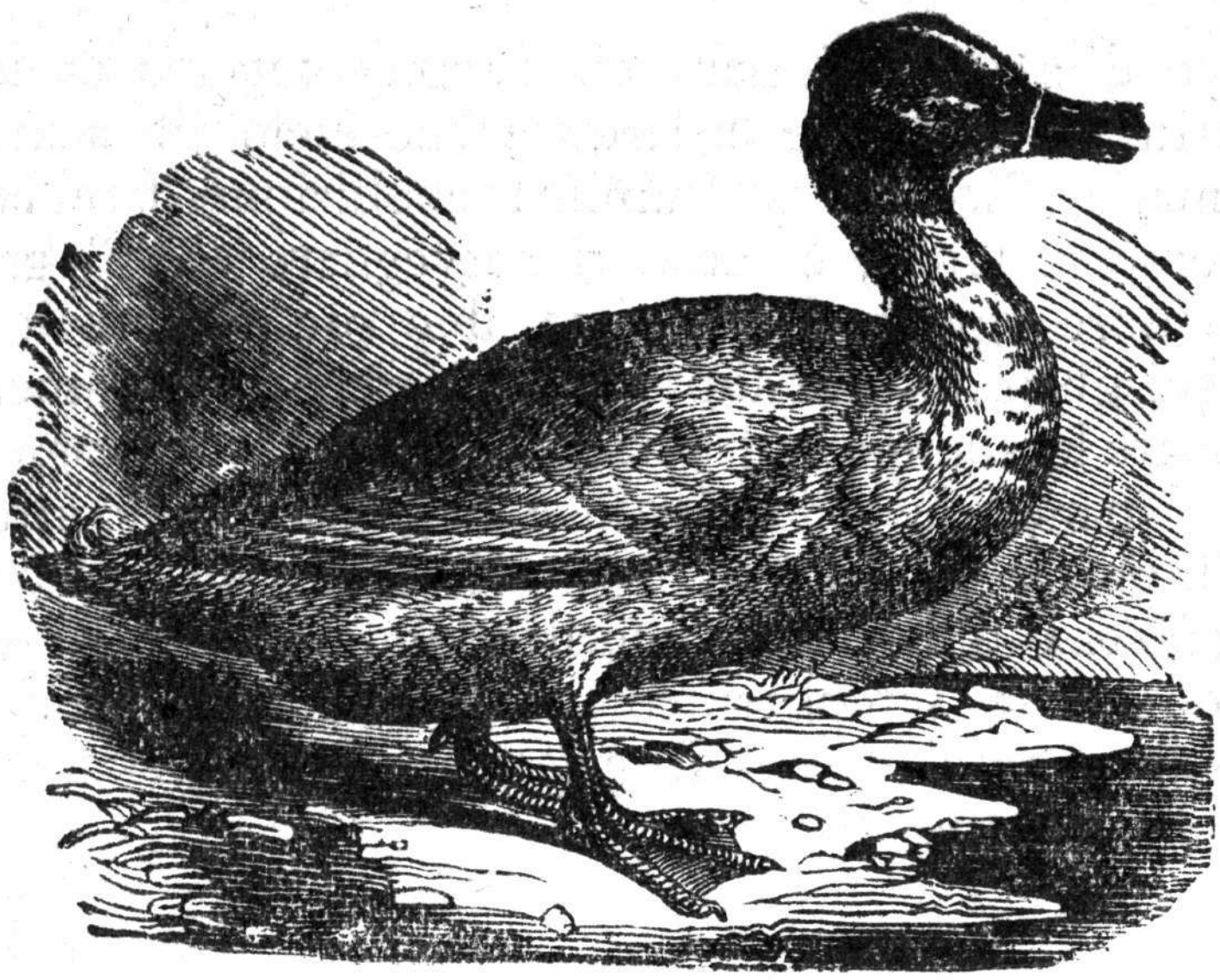
1049. Coscie d'oca alla lionese *(Cuisses d'oie à la lyonnaise).*

Prendete tre o quattro quarti d'oca e fateli riscaldare e friggere nel loro grasso; tagliate sei grosse cipolle a foggia d'anelli e friggetele in una parte del grasso in cui avrete riscaldate le coscie; quando sieno cotte d'un bel colore, scolate tanto queste come i quarti d'oca e disponeteli sul piatto con salsa preparata al disotto e cipolle al disopra.

1050. Pane di fegato grasso *(Pain de foie gras).*

Prendete mezzo chilogrammo di fegato grasso di oca che avrete perfettamente apparecchiato e fatto diguazzare, 2 ettogrammi di panata (N. 170) e 2 ettogrammi di burro o di lardo raschiato. Incominciate col pestare nel mortaio la panata, poi mischiate il burro e ritirate il composto dal mortaio in cui pesterete il fegato; aggiungetevi la panata e pestate il tutto amalgamandovi assieme cinque tuorli d'uova, un po' di sale, due cucchiaiate d'erbe fine ed una di salsa vellutata. Passate allo staccio e riponete la farcia in una terrina, alla quale unirete un ettogrammo di zinna imbianchita e tagliata a dadolini, egual quantità di lingua scarlatta e di tartufi. Se vi garba potrete mettervi anche de' pistacchi. Versate il composto in

uno stampo d'*entrée* a cilindro che avrete coperto di fettoline di lardo; coprite la superficie di lardo e cuocetelo in acqua bollente al bagno-maria. Siccome la minima ebollizione farebbe gonfiare e decomporre la farcia, è mestieri sorvegliare che il grado di calore sia sempre eguale. Dopo circa due ore ritirate lo stampo e mettetelo sul ghiaccio o in sito fresco. Lorchè è interamente freddo fate riscaldare lo stampo sul fornello affinchè rovesciandolo abbia ad uscire il pane; levate il lardo e il grasso che lo attornia, glassatelo all'ingiro e al disopra, indi collocatelo su un piccolo zoccolo di *saindoux* o di burro, guernendolo all'ingiro di crostoni di gelatina, od anche semplicemente su un piatto sul quale avrete fatto congelare uno strato di gelatina; disponete similmente all'ingiro della gelatina trita.



CAPITOLO XXX.

DELL'ANITRA DOMESTICA.

Questa specie di volatile è divisa naturalmente fra il domestico, che si alleva ne' cortili e il selvatico, considerato come selvaggina e del quale parlammo a suo luogo.

Le penne dell'anitra domestica sono di un colore meno vivo; le forme sono più tozze; la carne, sebbene nutriente, saporita e più grassa, riesce di difficile digestione per gli stomachi deboli.

Gli anitrini o anitroccoli hanno la carne più tenera e delicata delle anitre che hanno raggiunto il massimo sviluppo.

Nelle case signorili si fa poco uso dell'anitra domestica come arrosto; un tale onore spetta all'anitra selvatica. I diversi modi di cucinatura di questa si applicano indifferentemente all'anitra domestica.

I fegati delle anitre, sottoposte ad un alimento artificiale, non sono inferiori ai migliori fegati d'oca.

1051. Anitra alla purée di lenti
(Canard à la purée de lentilles).

Spennate, sventrate, abbrustiate ed accosciate un'anitra ripiegando le zampe nell'interno delle coscie; imbrigliatela procurando di darle una forma rotonda; soffregate lo stomaco dell'anitra con

sugo di limone, e mettetela in una casseruola con fette di lardo e di vitello, due carote, una cipolla, due chiovi di garofano, una foglia di lauro, qualche ramicello di timo, un mazzetto di prezzemolo e uno scalogno; bagnate con un poco di brodo e vino bianco e fate rosolare; cotta e glassata, scolatela, levate il filo e disponetela sul piatto, su cui avrete disteso uno strato di *purée* di lenti, quando non crediate meglio di servirla a parte; glassatela col suo fondo e servite.

1052. Anitra alla campagnuola *(Canard à la villageoise).*

Fate cuocere un'anitra nel modo suindicato; indi cuocete nella sua cozione rape e carote tagliate in bell'ordine e previamente imbianchite; quando sono cotte e glassate aggiungete un pizzico di zucchero fino per levar loro l'acredine e servitele attorno all'anitra cospargendole di salsa spagnuola ridotta.

1053. Anitra al sauer-kraut *(Canard à la choucroûte).*

Allestite un'anitra cui mozzerete l'estremità delle zampe, le ali presso al corpo ed il collo; accosciate le zampe nell'interno ed apparecchiate un chilogrammo di *sauer-kraut,* che metterete in una casseruola con un pezzo di ventresca, un salsicciotto e della salsiccia; bagnate con buon fondo e fate cuocere lentamente per circa due ore, a capo delle quali ritirerete il lardo, il salsicciotto e la salsiccia, e collocatevi entro l'anitra; quando sia cotta scolate tanto questa quanto il *sauer-kraut;* mettetela su un piatto oblungo circondandola di *sauer-kraut,* disponetevi sopra la ventresca e il salsicciotto tagliato a fette e la salsiccia, cospargendo il tutto di spagnuola ridotta, a cui avrete unito parte del sugo condensato dell'anitra, e servite.

1054. Anitra ai cavoli *(Canard aux choux).*

Tagliate ed imbianchite dei cavoli che riporrete in una casseruola con un pezzo di lardo magro, un salsicciotto e della salsiccia; collocatevi sopra l'anitra, e quando sarà cotta scolatela e disponetela come l'anzidetta, arricchendo la guernizione con legumi torniti; glassate, cospargete il piatto con spagnuola ridotta e servite.

1055. Anitra alle olive *(Canard aux olives).*

Allestite un'anitra come di pratica. Tornite le olive, vale a dire tagliate la polpa a guisa di spira, conservandole però intere

affinchè ripiglino la loro forma; date loro un leggier sobbuglio nell'acqua, mettetele in una casseruola con un bicchiere di spagnuola, due di brodo, e fatele cuocere a fuoco ardente; quando la salsa sarà ridotta ad un terzo, ritiratele dal fuoco per serbarle calde al bagno-maria; in mancanza di salsa potrete supplire con un rosso leggiero che diluirete colla cozione dell'anitra; accomodate l'anitra sul piatto versandovi sopra l'intingolo cui aggiungerete un po' di sugo di limone.

1056. Anitre novelle ai piselli *(Conetons aux petits pois).*

Preparate e fate cuocere uno o due anitroccoli, come si disse al N. 1051, e serviteli con un intingolo di piselli.

1057. Anitra novella al burro di gamberi
(Caneton au beurre d'écrevisses).

Operate come sopra e servitela mascherata d'una salsa al burro di gamberi a cui avrete aggiunto le code e il sugo di un limone.

1058. Anitra novella al pratellino
(Caneton au vert-pré).

Questo anitroccolo si prepara come i precedenti; mascheratelo con una *ravigote* verde e servitelo.

1059. Anitra novella ai citriuoli
(Caneton aux concombres).

Operate similmente, cospargendola da ultimo con un intingolo ai citriuoli.

1060. Anitra novella alle cipolline
(Caneton aux petits oignons).

Sostituite le cipolline ai citriuoli e procedete come sopra.

1061. Anitra novella all'agresto *(Caneton au verjus).*

Apparecchiate un anitroccolo e fatelo cuocere come i precedenti; mondate dell'agresto, imbianchitelo e scolatelo; mettete tre cucchiai di spagnuola ridotta in una casseruola, aggiungetevi l'a-

gresto e poco sugo di vitello; fate ridurre l'intingolo ed ultimatelo coll'addizione d'un pezzo di burro fresco e un nonnulla di zucchero fino; cospargete l'anitra e servite.

1062. Anitra alla fiamminga *(Caneton à la flamande).*

Abragiate una o due anitre curando che siano ben glassate; tagliatele in bell'ordine e ponetele sul piatto con una guernizione alla fiamminga più volte citata. Badate che la salsa sia chiara ma di buon gusto.

1063. Anitra alla pasticcieria *(Canard à la pâtissière).*

Mettete a fuoco una bell'anitra con buon fondo, vino e minuzie di tartufi e ritiratela a scarsa cottura; lasciatela raffreddare indi levate le coscie che taglierete in due procurando di togliervi l'osso, spiccate i filetti interi dello stomaco e dividete ciascun filetto in quattro. Preparate una farcia gratinata simile a quella indicata al N. 944, unendovi un'animella di vitello a mezza cottura tagliata a dadi e qualche tartufo tagliato similmente e poco vino Marsala. Prendete il carcame privo dell'osso dello stomaco e riempitelo coll'anzidetto composto, dando all'anitra la sua forma coll'accomodarvi all'ingiro i diversi pezzi. Approntate una mezza pasta sfogliata, colla quale disporrete il fondo su cui collocare l'anitra. Inverniciatela d'uovo sbattuto e coprite lo stomaco con foglie fatte colla stessa pasta e raggruppate a guisa di cespuglio; verniciate anche la decorazione ed ultimate la cottura a forno temperato. Adagiatela sul piatto, glassate e servitela accompagnata d'una salsiera di spagnuola all'essenza di selvaggina. G. N.

1064. Filetti d'anitra alla milanese
(Filets de canard à la milanaise).

Fate cuocere allo spiedo quattro anitre novelle; cotte e fredde, togliete i filetti con un coltellino conservandoli interi; levate la pelle e date loro bella forma; stratificateli leggiermente di farcia al disopra e decorateli con tartufi e lingua facendo quel disegno che v'aggrada; poneteli in una tegghia e bagnateli con sugo. Preparate un riso alla milanese, indi montatelo in piramide per disporvi attorno i filetti in piedi; superiormente, coll'istesso riso, formate una tazza che empirete di tartufi a fette conditi con sugo gelatinoso, burro e un nonnulla di salsa suprema; glassate e servite a parte con spagnuola ridotta con essenza di tartufi.

1065. Filetti d'anitra gratinati alla napoletana
(Filets de canard au gratin à la napolitaine).

Levate i filetti alle anitre, come al N. 1064, e metteteli in una tegghia con una tazza di buon sugo; fateli bollire e glassateli. Preparate su un piatto d'*entrée* un cordone di farcia gratinata, a cui appoggierete i filetti, osservando che abbia a formare una corona; copritela di fette sottili di lardo e con un rame che vada bene, fate rassodare la farcia al forno temperato; levate il lardo e l'unto; guernite il centro con un intingolo composto per un terzo di marroni tagliati, e il rimanente di creste, granelli, tartufi in fette e funghi torniti, il tutto condito con salsa napoletana; glassate e servite. G. N.

1066. Coscie d'anitra alla villeroy
(Cuisses de canard à la villeroy).

Spogliate della pelle alcune coscie d'anitra già cotte, date loro bella forma, marinatele con sugo di limone, sale, pepe e noce moscada; indi asciugatele e stratificatele d'una *villeroy;* impanatele come di pratica e friggetele nel grasso bollente.

1067. Altre di anitra alla Conti
(Autres de canard à la Conti).

Dopo averle come sopra marinate e asciugate, stratificatele con farcia di pollo mista con tartufi triti ed erbe fine con funghi; passatele all'uovo e al pane, friggetele nel grasso non troppo bollente, affine di cuocere la farcia, e servitele caldissime. G. N.

1068. Coscie d'anitra alla marinara
(Cuisses de canard à la matelotte).

Disossate dieci o dodici coscie d'anitra togliendo l'osso della coscia e lasciandovi quello della gamba; mettetele in una tegghia con burro, lardo raschiato, due cucchiai d'erbe fine, uno di tartufi triti, due di funghi e mezzo litro di buon vino rosso, facendo rosolare e rivoltando le coscie fino a che il liquido sia consunto; allora bagnate con poco brodo e lasciatele cuocere lentamente per poi ritirarle e digrassarle per quanto possibile. Aggiungete alla cozione della salsa bianca o vellutata, un po' di pellicina di limone

trita, il sugo d'un limone, un po' di burro d'acciughe o gamberi, e un nonnulla di senape; badate che sia salata a dovere, disponete in corona le coscie e cospargetele di salsa servendole con guernitura di cipolle glassate, funghi interi ed alcune olive. A questo piatto si addice anche una guernizione di crostoni di pane fritto.

G. N.

1069. Polpettine d'anitra all'italiana
(Polpettes de canard à l'italienne).

Spiccate i filetti da tre anitre spoglie d'ogni pellicola; togliete la carne delle coscie lasciando in disparte la pelle e la parte grassa e fate con essa una farcia *quenelles,* avvertendo di impiegare poca zinna e d'aggiungervi de' tartufi. Serbate intero il piccolo filetto e tagliate gli altri in due, cosicchè avrete diciotto pezzi; batteteli un pocolino ed apparecchiate le polpettine come già si disse per quelle d'altra specie; mettetele in una casseruola con burro fuso, strette le une alle altre, e fate rosolare con sugo o brodo; quando siano ben glassate versatevi entro un bicchiere di salsa pomidoro ed egual quantità di salsa bianca. Ritirate le polpettine, passate la salsa allo staccio e servitele con funghi o tartufi. La salsa potrete ultimarla con un intriso di due tuorli d'uova, burro e sugo di limone.

G. N.

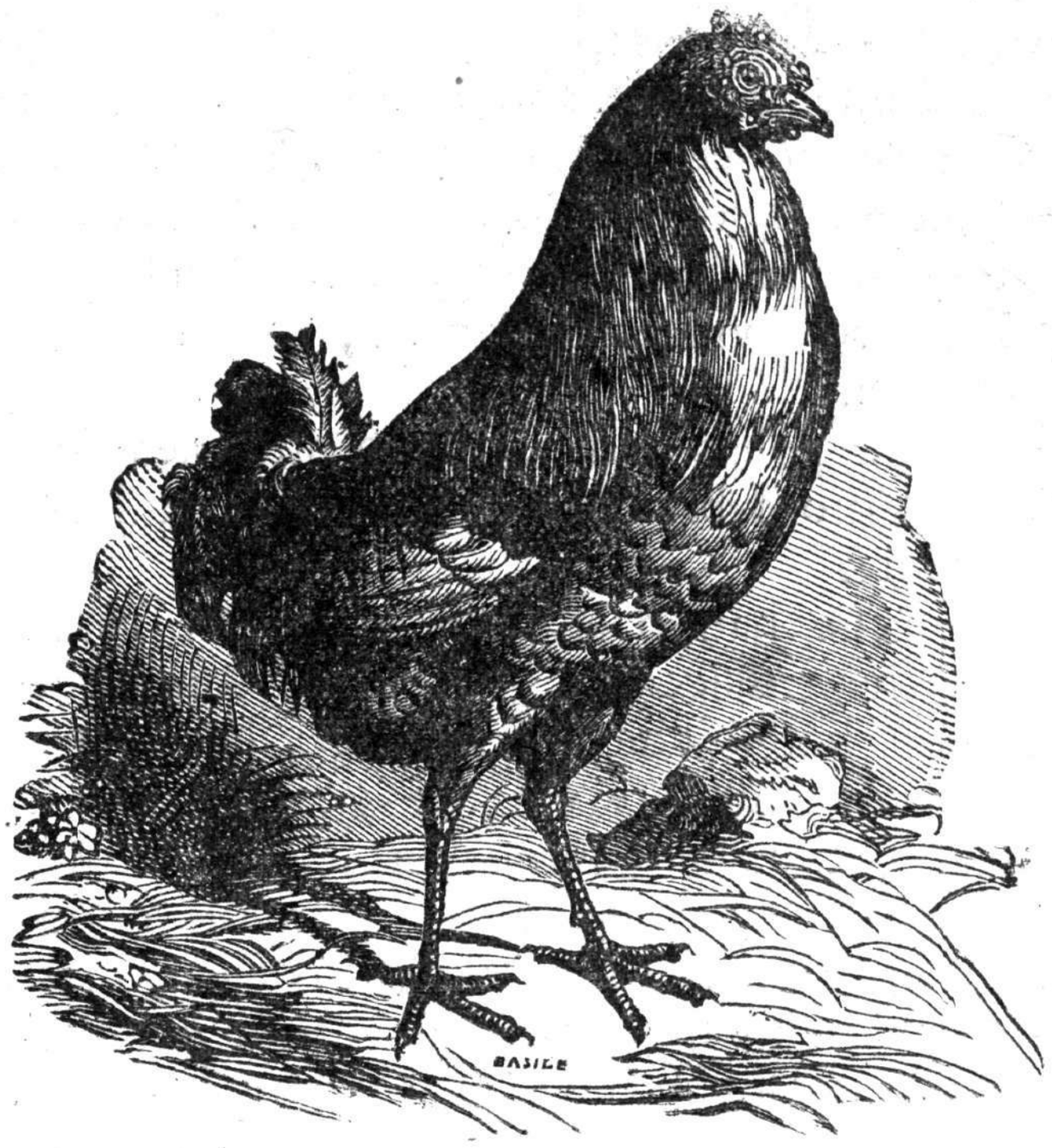
1070. Costoline d'anitra alla Rubens
(Côtelettes de canard à la Rubens).

Levate le costolette a tre o quattro anitre novelle, non che i piccoli filetti, i quali decorerete con citriuolini verdi e poscia metterete nel burro depurato. Private le costoline del piccolo nervo e della pellicola, battetele un pocolino, date loro bella forma e pulite l'osso. Marinatele con olio, limone, sale, pepe, noce moscada, i soliti legumi ed erbe fine. Intanto preparate una miscela di legumi, quali cavolifiori, fagiuoletti, piselli, rape, carote, il tutto ben glassato, che unirete ad una salsa olandese (N. 236). Poco prima di servire fate cuocere sulla gratella a fuoco ardente le costoline, che bagnerete colla loro marinatura, e contemporaneamente mettete sul fornello il tegame contenente i filetti; glassate il tutto, e guernite l'orlo del piatto con carciofi divisi per metà ed alternati di cipollette glassate, e farcite alla *soubise.*

G. N.

1071. Anitre fredde alla genovese
(Canards froides à la gênoise).

Fate cuocere, ben abragiate e glassate, due anitre; e quando sono fredde tagliatele e riponetele sul piatto come fossero intere. Preparate una salsa *remolade* nel seguente modo: tritate un pizzico di prezzemolo, altrettanto cerfoglio, un po' di serpentaria e due scalogni, e spremeteli attraverso un pannolino; pestate nel mortaio tre acciughe, un cucchiaio di salsa senape perfettamento ultimata, quattro tuorli d'uova sode, un cucchiaio di capperi, tre citriuolini, sale e pepe; amalgamate al battuto un tuorlo d'uove crudo, tre cucchiai d'aceto, mezzo bicchiere d'olio finissimo e mezza bicchiere di salsa vellutata; passate allo staccio, indi lavorate la salsa sul ghiaccio e versatela sulle anitre, le quali potrete guernire con olive, funghi, code di gamberi di mare alternate di fettoline di limone mondo dai semi e dalla pelle. Per maggior lusso potrete guernirle anche con gelatina. G. N.



CAPITOLO XXXI.

DEL CAPPONE, DELLA POLLASTRA E DELLA GALLINA FARAONA.

La specie di pollame che più comunemente abbonda è la *gallina* (1), il cui maschio chiamasi *gallo*, i loro piccini *pulcini*, poi *polli* quando sono maggiormente cresciuti, e dicesi *cappone* il gallo

(1) Molte sono le varietà o razze di questa specie: la migliore però è la gallina comune, che non ci fermeremo a descrivere, siccome bastantemente conosciuta, notando soltanto le qualità che caratterizzano un buon gallo e una buona gallina, potendo tali cognizioni tornar utili nell'economia domestica. Il gallo deve avere una statura alta, le piume rosso-brune lucidissime; le zampe larghe, munite di valide unghie e di forte sperone; le coscie carnose e ben fornite di piume; il petto ampio, il collo elevato, la cresta ritta e di un rosso vivacissimo, le ali forti, la coda lunga o curvata a guisa di falce; l'occhio nero e ardente, l'andamento fiero, i movimenti pronti; insomma gli indizi della forza e dell'arditezza.

Un buon gallo non si scosta mai dalle sue galline, le protegge, le richiama con collera quando si allontanano, le chiama quando trova cibo, che tocca appena, finchè esse siano sazie. Un gallo può bastare per quindici o venti galline; fin dall'età di tre mesi comincia ad accarezzare le femmine, ed il suo massimo vigore dura tre o quattro anni, dopo il qual tempo convien surrogarlo. Il gallo può dirsi l'emblema del vigile coraggio, e la gallina quello della sollecitudine materna.

La gallina può far uova senza che il gallo la fecondi, le quali però non sono buone per l'incubazione, ma si conservano per lungo tempo e sono di sapore più delicato. Una buona gallina può dare in un anno centocinquanta uova e più, giacchè essa ordinariamente non cessa di far uova se non al tempo della muta, cioè in novembre e dicembre, ed anche in tale epoca si possono ottenere tre o quattro uova per settimana tenendola in luogo caldo e somministrandole cibo sostanzioso e riscaldante, come semi di canapa, avena, grano saraceno (dial. mil. *fraïna)*, e simili.

castrato all'oggetto d'ingrassarlo. Le galline giovani sottoposte alla medesima operazione si chiamano *pollastre* e volgarmente anche *pollanche*. Vuolsi però confessare che il grasso bianco e molle onde questo pollame è sopracarico, ne rende spesso la carne meno grata al palato e meno facile a digerirsi di quella degli animali della medesima specie viventi all'aperto, la cui carne riesce più saporita e nutritiva.

I capponi e le pollastre da sette ad otto mesi sono i migliori; dal settembre a tutto febbraio è l'epoca che la loro carne e più tenera e succolenta.

Le pollastre che hanno le parti posteriori rosse, e i capponi che hanno la carne rossiccia e gli speroni lunghi, sono duri e tigliosi e non sono buoni che a farne *quenelles* o per brodi.

La maniera di procedere è la stessa, tanto pei capponi come per le pollastre; potranno dunque servirsi indistintamente le diverse qualità di pollame colle salse, intingoli e guerniture, che verremo indicando. Volendo servire per *relevés* pollastre o capponi ne occorreranno almeno due; diminuendo la quantità ponno darsi per *entrée*. Sopprimendo le asticciuole, gli intingoli e le guerniture, si avranno piatti alla casalinga; nel qual caso si designeranno col nome della salsa con cui si accompagnano.

Rispetto alle *galline faraone* (1), la delicatezza della cui carne è veramente distinta, diremo solo che turbolente ed irrequiete mandano gridi acuti e sgradevoli, si battono cogli altri uccelli sicchè la loro natura rivoluzionaria ne rende difficile l'allevamento. Quanto al modo di cucinarle, oltre le poche istruzioni che verremo esponendo vi si applicano tutte quelle indicate per i capponi e le pollastre. Giovani si preferiscono allo spiedo; vecchie si pongono in istufato.

1072. Cappone arrosto *(Chapon rôti)* (2).

Per un servizio di dodici persone occorreranno due bei capponi che allestirete come di pratica, poscia spezzate la forcella dello

---

(1) La gallina di Faraone era conosciuta dagli antichi ed ebbe un posto nella greca mitologia, la quale ne fece il simbolo dell'amore fraterno, chiamandola *Meleagride*, dalla tradizione che le sorelle di Meleagro, re di Calidone, venute meno pel dolore della costui morte, fossero state tramutate da Diana in uccelli.

Originarie dell'Africa, prosperarono in Europa, malgrado la diversità del clima, non avendo subita altra alterazione che nel colore delle piume.

La gallina di Faraone ha la protuberanza frontale d'un bleu rossastro, le penne del collo d'un cinereo violetto, le altre brune, ma finamente strisciate di cinereo e coperte di macchie bianche rotonde.

(2) **Modo di accosciare e di cingere il pollame per arrosto.**

A tutto il pollame, qualunque sia la maniera di preparazione, si taglia il collo distaccando con diligenza la pelle che serve a coprire l'apertura dell'incisione quando l'imbriglierete e metterete

stomaco e internatevi un po' di burro con sale. Imbrigliateli e infilzateli sullo spiedo senza forare lo stomaco, assicurandoli per le gambe mediante spago e ravvolgendoli in un foglio di carta grossa unta di burro. La cottura può variare da un'ora ad un'ora e un quarto; il fuoco deve essere regolare, continuo, concentrato. Dopo tre quarti d'ora, disimballateli e terminate di cuocerli lentamente, unettandoli ad intervalli con burro fuso. Salateli e toglieteli dallo schidione; levate il filo e tagliate ogni cappone distaccando prima le coscie dallo stomaco, e lo stomaco dal carcame; tagliate questo in tre parti che collocherete le une a fianco delle altre, ed in traverso del piatto; spiccate le zampe dalle coscie e dividete quest'ultime in due e mettetele sul piatto ai lati del carcame; distaccate i due filetti dagli stomachi e lasciate una buona parte del petto; regolate la cima delle ali, le quali disporrete su ogni coscia. Il petto riordinato e diviso per metà dovrà porsi sui carcami. Disponete quattro cespugli di crescione al centro e alle estremità del piatto; glassate col pennello, e servite con una salsiera di buon sugo.

Le pollastre ed i piccoli dindi ponno tagliarsi e disporsi istessamente (1).

1073. Cappone ai tartufi alla Lucullo
(Chapon truffé à la Lucullus)

A seconda del numero dei commensali allestite uno o due capponi, ai quali disosserete lo stomaco. Preparate per ogni cappone un chilogrammo di tartufi pelati, e per ogni chilogrammo di tartufi 4 ettogrammi di farcia di fegato senza panata, cioè con altrettanto lardo fino quanto fegato, sale, noce moscada ed erbe

---

sullo spiedo Spezzate la forcella dello stomaco colla punta d'un grosso coltello, che insinuerete sotto la pelle del collo; mantenete la coscia a voi più vicina, diritta e serrata contro lo stomaco del pollo; attraversatela coll'ago infilato all'altezza del nodo del così detto tamburo e raggiungete l'altra coscia per trapassarla nello stesso punto attraversando il corpo; rovesciate il pollo sullo stomaco; conficcate il primo pezzo d'ala nel grosso del moncone, poi il secondo, e giunti a questo punto dell'operazione assicurate il filo stringendolo fortemente. Ripiegate le coscie verso il carcame e attraversatele alla loro estremità tra l'osso e la pelle; poscia prendendo il pollo colla mano sinistra, arrovesciandola, passate l'ago a fianco del groppone per farlo uscire allo stesso punto dal lato opposto ed annodate il filo; per tal modo trovandosi i nodi da una sola parte, è dato di slegare il pollo quando è cotto senza essere costretti a rivoltarlo sullo stomaco che bene spesso si guasta. Con questo sistema si cinge tanto il pollame che la selvaggina, e solo si fa osservare che trattandosi di dindi, oche, anitre, ecc., si impiegherà il filo doppio.

(1) Tutto il pollame vuol essere disviscerato ed abbrustiato, per il che s'incomincia col praticare un taglio al disotto del collo per estrarne il gozzo e tagliare il budello che vi è attaccato; facendo poi una piccola incisione sotto il ventre si tolgono le budella ed i ventrigli, badando di non rompere la vescicoletta del fiele, volgarmente detto l'amaro, che trovasi aderente al fegato e che, come abbiamo rammentato parlando della selvaggina, comunicherebbe al pollo un pessimo sapore d'amaro. Tuttavia ove ciò avvenisse, sarà mestieri risciacquarlo tosto con acqua calda. Ultimata questa operazione, abbrustiatelo, cioè fatelo passare sul fuoco, evitando assolutamente di impiegare la carta perocchè questa lo annerirebbe, ma alla fiamma ardente d'un fornello e meglio a quella di alcool (spirito di vino); asciugatelo in un pannolino e ultimatene la pulitura, se mai vi fosse rimasta qualche peluria per poi accosciarlo o imbrigliarlo.

fine; bagnate con poco vino Marsala, indi pestate, passate allo staccio e mescolate il composto coi tartufi. Riempite il cappone, accosciatelo e picchiettate lo stomaco con lardelletti di lardo fino. A rendere più squisito il cappone sarà bene prepararlo qualche giorno prima tenendolo in fresco, ravvolto in un pannolino come abbiamo indicato pel fagiano. Fatelo cuocere in buon fondo o meglio allo spiedo. Servendolo per rilievo lo guernirete di timballetti di riso all'italiana. Per maggior lusso impiantate una cresta in ogni timballetto e delle piccole animelle d'agnello cesellate di lingua ben rossa. Servite con salsa al vino Madera, a cui aggiungerete la riduzione del cappone, qualora l'abbiate fatto cuocere in casseruola, ed in caso diverso un po' d'essenza di tartufi.

1074. Altro alla casalinga *(Autre à la menagère)*.

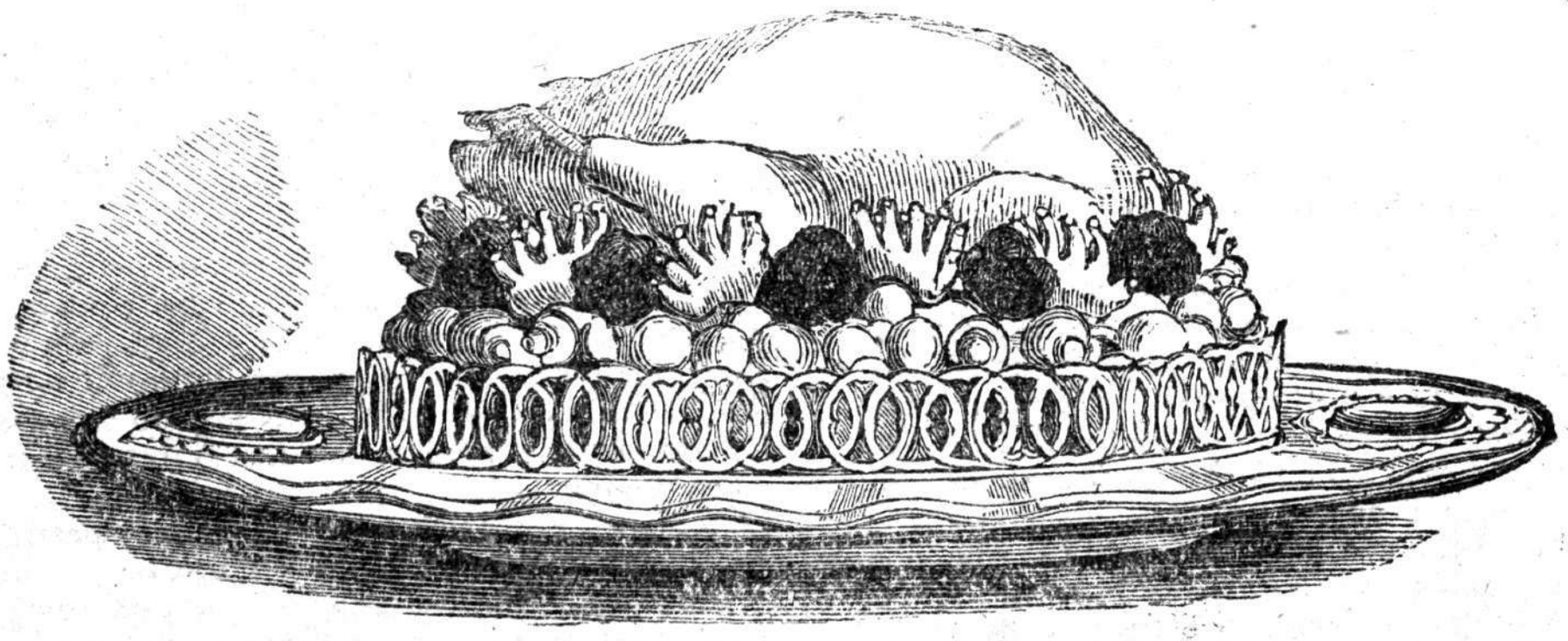
Fate cuocere in buon fondo od anche semplicemente lessato un cappone, e servite con ogni sorta di ortaggi od anche paste.

1075. Altro alla napoletana *(Autre à la napolitaine)*.

Preparate cotto, ben lardellato, abragiato e glassato un bel cappone, il quale guernirete con un intingolo di maccheroni alla napoletana, conditi con salsa (N. 267).

1076. Altro alla Tolosa *(Autre à la Toulouse)*.

Allestite un cappone, disossatene lo stomaco e farcitelo con fegati grassi di pollame tagliati a scalopini e passati al sale, pepe e



noce moscada, tre cucchiai d'erbe fine e qualche cappello di funghi. Accosciatelo, copritelo di fette di lardo e giambone e fatelo cuocere in una *mirepoix* (N. 195). Preparate intanto dieci belle creste,

dei funghi torniti, *quenelles* rotonde e cotte in acqua salata e dieci grossi tartufi al vino. Ritirate il cappone non appena cotto ed aggiungete alla cozione una tazza di sugo; fate bollire, passate allo staccio e digrassate restringendola come di pratica; versate entro una tazza di spagnuola ed altrettanta salsa piccante e passate alla stamigna. Con parte di questa salsa cospargete i funghi e le *quenelles*. Predisponete tagliato il cappone e adagiatelo su un crostone od uno zoccolo di riso e disponete la guernizione giusta il disegno. Glassate il cappone e servite coll'anzidetta salsa ultimata con un pezzetto di burro fresco. G. N.

1077. Cappone alla Matignon *(Chapon à la Matignon)*.

Allestite un bel cappone e copritelo di larghe fette di lardo e di sugo *Matignon* (N. 198); ravvolgetelo in due fogli di carta reale unta di burro assicurandola con filo; due ore prima di servire mettetelo allo spiedo (1) per poi servirlo con guernizione d'ortaggi glassati od altra a piacimento.

1078. Cappone farcito alla milanese
(Chapon farci à la milanaise).

Allestite un cappone e disossatene lo stomaco per riempirlo colla seguente farcia: pestate nel mortaio una manata di noci monde, un mostacciuolo e due amaretti, a cui aggiungerete un po' di midolla di manzo e di panna doppia, due tuorli d'uova, sale e poco formaggio trito. Passate allo staccio e mescolate il composto con altrettanta farcia *quenelles* di pollo. Riempite ed accosciate il cappone, mettetelo in un tovagliuolo e fatelo cuocere in buon brodo. Disimballatelo, tagliatelo, adagiatelo sul piatto come fosse intero, e servitelo con salsa spagnuola chiara, ma molto succolenta.

1079. Cappone farcito ai tartufi
(Chapon farci aux truffes).

Disossate un bel cappone come per galantina e riempitelo di farcia *quenelles* sostenuta, a cui avrete unito dei tartufi in pezzi, i piccoli filetti del cappone tagliati a pezzettini e un mezzo bicchiere di Madera. Cucite l'apertura, fasciatelo di lardo e ravvolgetelo in

---

(1) Quando si voglia conservare alle carni tutto il loro sugo e la maggiore bianchezza è questo il miglior modo di cuocerlo; ma in tal caso converrà avere una cucina provvista di buoni fondi per ultimare le salse, che sono, generalmente parlando, l'anima dei piatti tanto freddi che caldi; mentre facendo abragiare e glassare qualunque specie di carne si otterrà l'intento con non indifferente economia.

un tovagliuolo legandolo e procurando di tenerlo piuttosto oblungo. Cotto che sia in buon brodo, ritiratelo, levate il filo, tagliatelo a fette, e servitelo ben caldo con salsa all'essenza di tartufi.

A questo piatto si addice una guernizione di maccheroni, lasagne, tagliatelle, riso, ecc., ed è molto adatto per servizio di colazione.

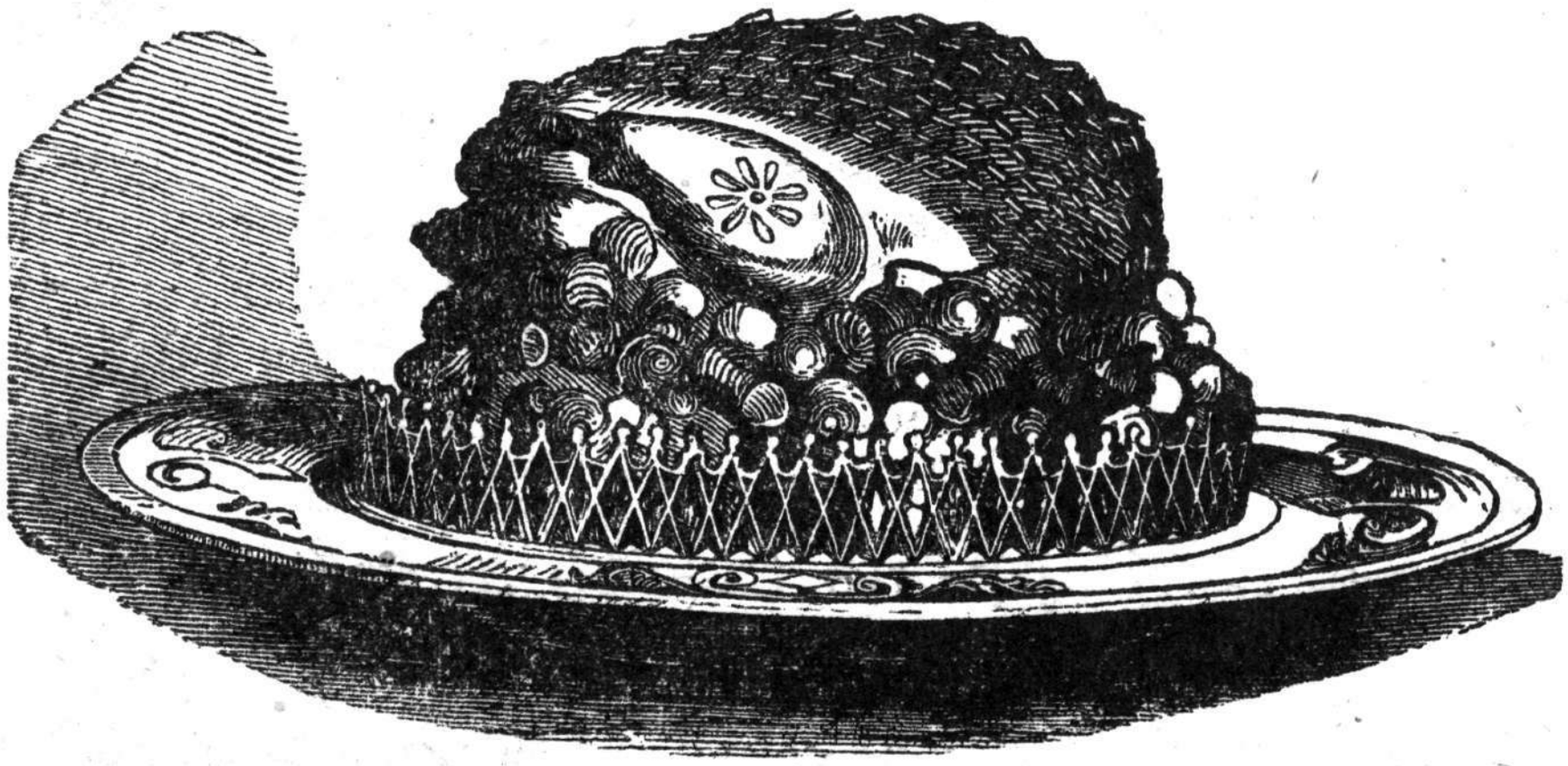
1080. Cappone alla Manin *(Chapon à la Manin)* (1).

Fate cuocere, ma non troppo, in buon fondo un bel cappone; quando è freddo tagliatelo, dividendo in due le coscie ed in quattro lo stomaco, dividete pure per metà il carcame e mettetelo in una tegghia versandovi sopra una tazza di vellutata e un po' di sugo; fate bollire un poco, indi unitevi del burro di gamberi di mare e delle code di gamberi. — Avrete preparato dei fagiuoli bianchi e dei fagiuoletti verdi cotti e conditi con burro, sugo e un po' di salsa olandese e di burro di gamberi.

Collocate il cappone sul piatto disponendovi all'ingiro l'anzidetta guernizione. Ultimate come di pratica la salsa del cappone coll'addizione d'un po' di sugo di limone; cospargete il cappone e servite.

1081 Altro alla chipolata *(Autre à la chipolate)*.

Allestite un bel cappone grasso e frollo, cui disosserete lo



stomaco e farcirete con farcia *quenelles* mista con tartufi; accosciatelo e lardellatelo simmetricamente come vedesi nel disegno, indi

---

(1) **Modo di accosciare e di imbrigliare i polli per entrée.**

Le zampe dei grossi volatili invece di essere conservate distese, mercè un taglio fatto sulle giunture, vengono ripiegate sulle coscie e legate con filo che, attraversando il disotto della coscia e l'interno del corpo, abbraccia il groppone e si annoda poi sul fianco.

Le zampe dell'anitra, dell'oca e del piccione vanno rovesciate e ripiegate sotto le coscie. Quanto al modo d'imbrigliarli o cingerli vale l'istruzione offerta pel pollame per arrosto.

mettetelo in una casseruola coi soliti ingredienti per cuocerlo e glassarlo ad un tempo; attaccate al centro d'un piatto di rilievo orlato d'argento un crostone di pane fritto stratificato di farcia, su cui appoggierete il cappone tagliato epperò riunito; stratificate le coscie di farcia per poi disporvi un ornato di tartufi cotti; coprite con carta unta e mettetelo sulla bocca del forno quel tempo che basti a consolidare la farcia. Guernitelo, disponendovi all'ingiro un intingolo alla *chipolata* (N. 365) cosparso colla cozione del cappone ridotta ed ultimata come di pratica.

1082. Altro all'inglese *(Autre à l'anglaise).*

Tritate minutamente 3 ettogrammi di grassa d'arnioni di manzo e mescolatevi assieme due pugnoli di pane grattugiato, due cucchiai d'erbe fine, due uova, sale, pepe e noce moscada; quando il tutto è ben amalgamato riempite il cappone allestito come di pratica; accosciatelo procurando di arrotondarlo. Spalmate di burro un tovagliuolo, spolverizzatelo di farina e ravvolgetevi entro il cappone, legatelo e un'ora e mezzo prima di servire mettetelo in una marmitta con acqua bollente e sale, e fatelo cuocere celeremente. Disponetelo sul piatto, tagliato ed al solito riunito come fosse intero; guernitelo all'ingiro di piccole patate, cavolifiori, fagiuoletti, piselli cotti separatamente in acqua e sale. Accompagnate questo rilievo con due salsiere, contenenti l'una salsa suprema, l'altra salsa al burro.

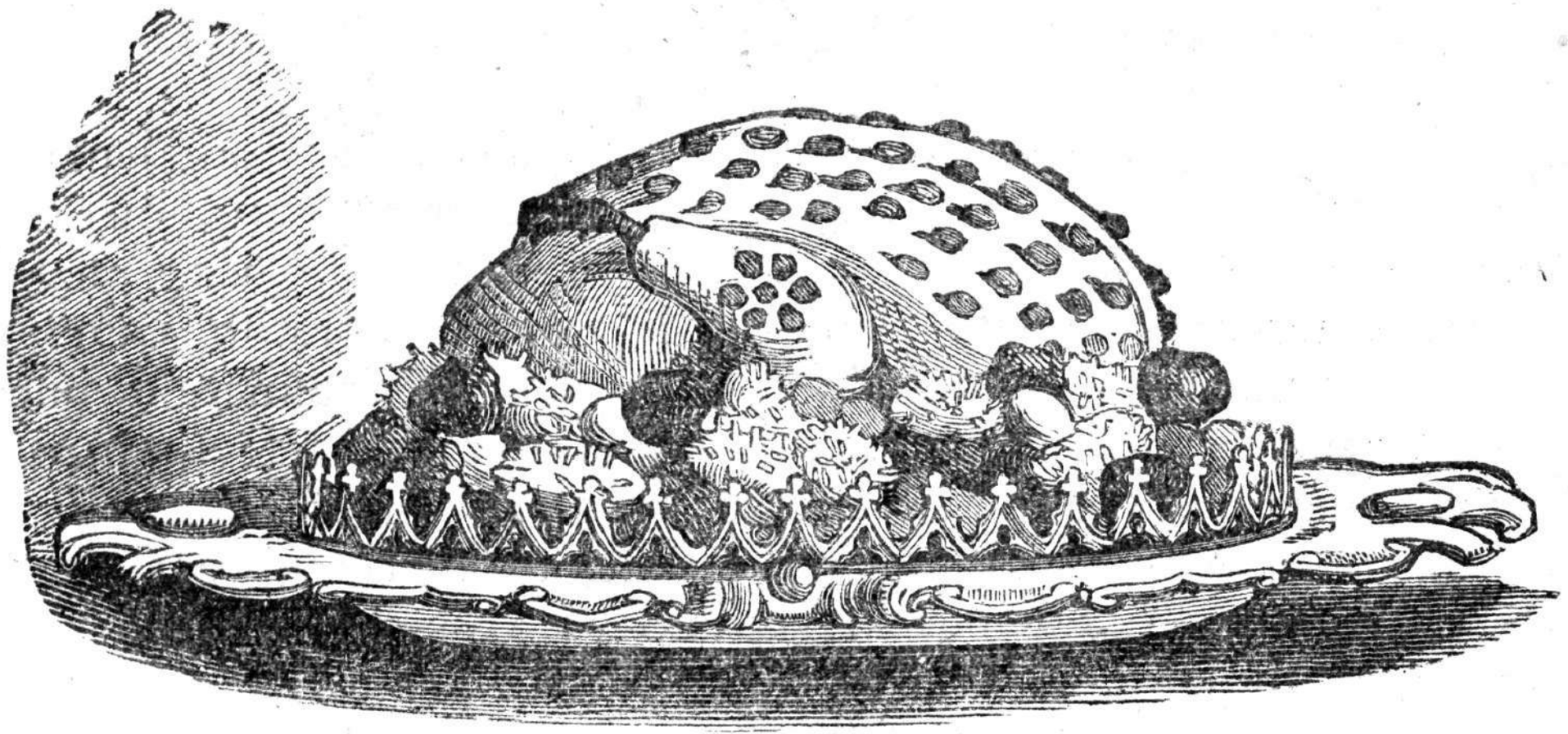
1083. Cappone al riso *(Chapon au riz).*

Apparecchiate uno zoccolo di riso non mangiabile, e quando sia freddo tagliatelo dandogli la forma d'una corona od altro disegno; attaccatelo al piatto di rilievo o d'*entrée,* secondo il servizio. Allestite un bel cappone, disossate lo stomaco e riempitelo d'una farcia molto sostenuta; fasciatelo di lardo, ravvolgetelo in un pannolino e fatelo cuocere in buon fondo. Avrete intanto preparato dieci timballette di riso guernite di un salpicone di tartufi. Scolate il cappone, tagliatelo in bell'ordine ed adagiatelo sullo zoccolo, guernendolo di funghi interi, creste, arnioni, il tutto cosparso di salsa suprema; disponete all'ingiro le timballette, collocando tra l'una e l'altra una fetta di tartufo cotto al vino. Glassate il cappone e servite altra salsa suprema nella salsiera.

Questo piatto può essere montato in diverse maniere e guernito d'asticciuole o di piccoli filetti di cappone cesellati e disposti sul cappone stesso.

1084. Cappone alla Saint-Cloud
(Chapon à la Saint-Cloud).

Allestite un bel cappone e farcitelo d'una farcia di fegato mista con tartufi tagliati a quarti; accosciatelo e procurate che lo stomaco riesca molto rialzato; picchiettate lo stomaco e le coscie con chiodetti di tartufo, come indica il disegno; fasciatelo di lardo e fatelo cuocere come di pratica, cercando ch'abbia a riescire ben



glassato. Preparate intanto una guernizione di animelle di agnello lardellate di tartufi, scalopini di fegato grasso e tartufi al vino, il tutto condito con salsa suprema mista col fondo del cappone. Adagiate il cappone su un crostone di pane fritto o uno zoccolo di riso attaccato ad un elegante piatto orlato d'argento; disponetevi all'ingiro l'intingolo anzidetto e servite con salsa a parte.

1085. Cappone alla fiamminga
(Chapon à la flamande).

Allestite uno o due capponi, fasciateli di lardo, ravvolgeteli nella carta butirrata affinchè non abbiano a prendere colore, e cuoceteli allo spiedo. Tagliateli come d'uso per poi collocarli nella primitiva loro forma su un piatto di rilievo. Disponetevi all'ingiro una guernizione alla fiamminga già più volte indicata. Cospargetela di spagnuola lavorata, avvertendo che se amaste meglio di avere i capponi cotti abragiati, allora aggiungerete alla salsa la cozione ridotta come di pratica; glassate i capponi e servite la rimanente salsa a parte.

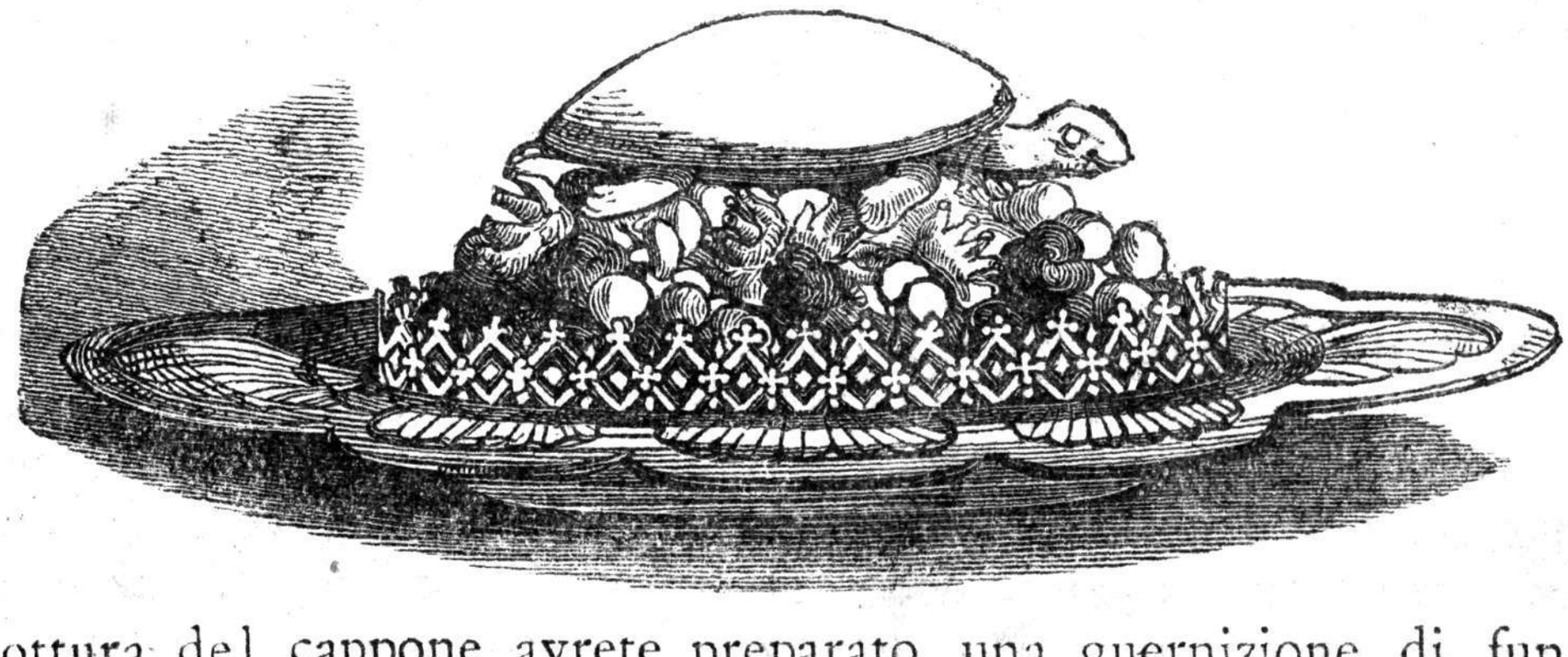
1086. Altro alla Singarat *(Autre à la Singarat).*

Accosciate un bel cappone, nell'interno del quale avrete messo un pezzo di burro amalgamato con sale e un tartufo tritato. Preparate de' lardelli di lardo fino ed altrettanti di lingua scarlatta non troppo cotta e picchiettate lo stomaco disegnando una corona, indi mettetelo in una casseruola coi soliti ingredienti, cioè lardo, giambone, erbe odorifere, ortaggi, consumato e poco vino Madera; copritelo di carta unta e fatelo abragiare a fuoco lento. Preparate la salsa Singarat nel seguente modo:

Pestate un pezzo di lingua molto rossa e del volume di un uovo; aggiungete un pezzetto di burro, noce moscada, pepe, mezzo bicchiere di sugo del cappone e un bicchiere di salsa vellutata; amalgamate il tutto e passate allo staccio di seta e riponetela nel bagno-maria, ultimandola poi con un pezzetto di sugo gelatinoso *(glacé)*. Badate che la salsa deve risultare ben rossa. Scolate il cappone, levate il filo, tagliatelo, cospargetelo abbondantemente di salsa e servite.

1087. Altro in tartaruga *(Autre en tortue).*

Consultate l'istruzione pel dindo (N. 1008) ed operate similmente, facendo cioè la testolina e le zampe della tartaruga colla testa, le cime dell'ala e le zampe del cappone intonacate di farcia; le squame del dorso farete pure con tartufi e farcia. Durante la



cottura del cappone avrete preparato una guernizione di funghi ben glassati ed interi, creste di gallo, tartufi e animelle d'agnello, il tutto condito con salsa tartaruga. Per tenerlo alquanto rialzato attaccherete su un piatto orlato d'argento un crostone di pane fritto, su cui adagierete il cappone; disponetevi all'ingiro la guernizione e servitelo con una salsiera di salsa tartaruga all'essenza di tartufi e funghi.

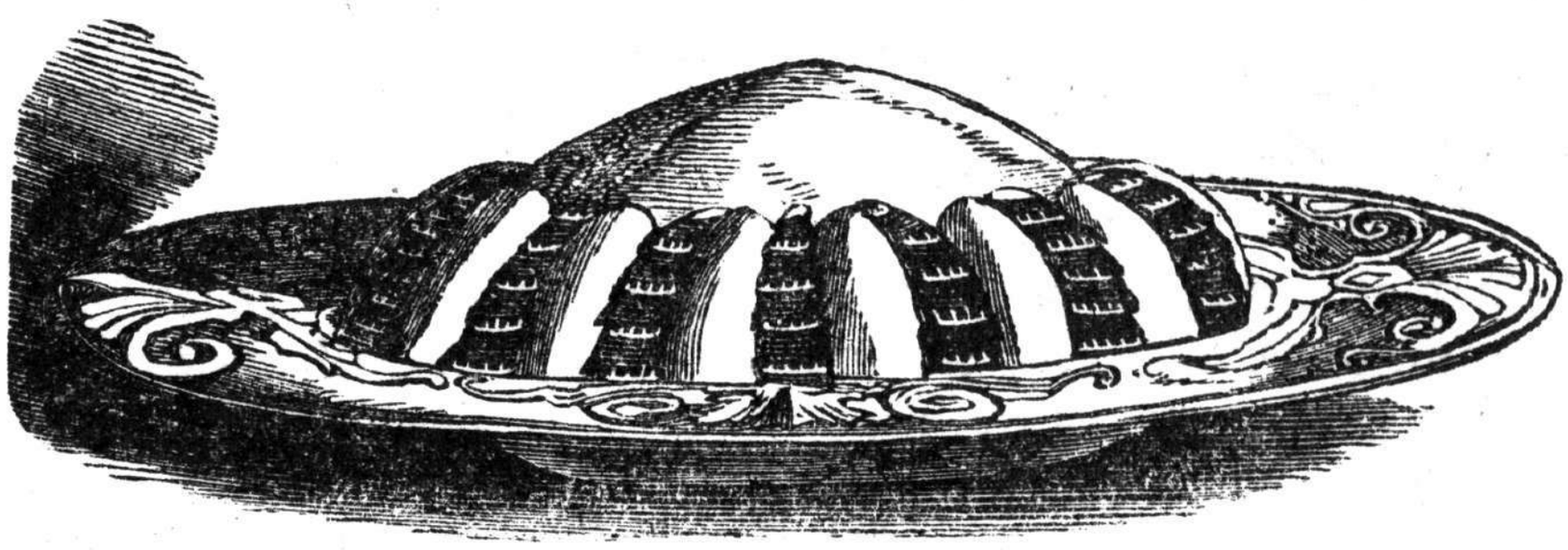
1088. Cappone in salmi caldo *(Chapon en salmis chaud).*

Allestite uno o due capponi e metteteli in una casseruola con fettoline di lardo e giambone, un pezzetto di burro, cipolle, sedano, carote, porri, i fegati ben puliti ed una vecchia pernice, oppure tre o quattro tordi od anche mezza dozzina d'uccelletti dal becco gentile. La migliore però è la pernice o qualche beccaccino. Versatevi entro un bicchiere di vino Marsala ed altrettanto brodo; fate rosolare con diligenza, bagnando scarsamente di tanto in tanto. Ottenuta una bella glassatura, aggiungete mezzo litro di buon vino di Piemonte, e meglio un bicchiere di vino del Reno ed un altro di Bordeaux. Aggiungete altrettanto consumato, salate a dovere, e quando i capponi sono cotti ritirateli; levate pure i fegati e la selvaggina, e passate la cozione allo staccio, digrassandola e restringendola come di pratica, per poi aggiungervi abbastanza spagnuola per ammannire la salsa. Pestate nel mortaio i fegatini e la selvaggina e diluite coll'anzidetta salsa; se fosse troppo densa, allungatela con poco consumato; passatela due volte allo staccio ed unite questa *purée* alla rimanente salsa che serberete calda nel bagno-maria. Mettete sul piatto de' crostoni di pane fritto; tagliate come di regola i capponi, dividendo per metà anche i carcami, i quali collocherete al centro del piatto disponendovi attorno le coscie, indi i filetti colle ali e da ultimo e al disopra i due stomachi, tagliati in tre pezzi. Ultimate la salsa coll'addizione d'un pezzetto di burro, e se lo bramate anche con tartufi cotti a parte; versate la salsa sul piatto e servite lestamente.

1089. Ammorsellato di cappone
(Hachis de chapon).

Spiccate i grossi e i piccoli filetti da due capponi ben in carne; dividete in tre i filetti grossi e date loro bella forma. Se per altro riuscissero troppo piccoli, allora li taglierete soltanto in due, nel qual caso, per disporre il piatto giusta il disegno, invece di due occorreranno tre capponi; decorate i piccoli filetti con tartufi neri cotti e stratagliati in modo che abbiano a mascherare quasi interamente il filetto, indi riponete sì questi che i grossi filetti in una tegghia con burro depurato. Fate abragiare le coscie e i carcami, e quando siano ben cotte e glassate, levate la pelle, i nervi ed il grasso e tritate minutamente la carne; fate ridurre la cozione aggiungendo a metà di essa della spagnuola chiara e all'altra metà una tazza di besciamella ed egual quantità di *blanquette;*

dopo qualche minuto di bollitura unitevi il tritume e serbatelo caldo al bagno-maria; fate cuocere come di pratica tanto i filetti



grossi che i piccoli; disponete sul piatto la *purée* e guernitela di filetti giusta il disegno. Glassate e servite coll'anzidetta spagnuola chiara in salsiera.

1090 Bianco di cappone caldo e freddo
(Blanquette de chapon chaude et froide).

Procedete come si disse pel bianco di dindo (N. 1023). Volendolo freddo non avrete che a cospargerlo colla stessa salsa fredda, guernendolo di gelatina.

1091. Filetti di cappone alla marescialla
(Filets de chapon à la maréchalle).

Levate i filetti a due capponi; batteteli leggiermente, date loro bella forma, passateli lestamente in una salsa alemanna, indi impanateli. Sbattete tre o quattro tuorli d'uova con burro fuso in cui passerete i filetti stessi per poi impanarli di nuovo. Badate che il pane sia molto fino. Al momento di servirli cuoceteli sulla gratella facendo loro prender colore d'ambo le parti. Accompagnateli con una mezza spagnuola molto succolenta. Questo *entrée* può essere guernito con pisellini, tartufi, funghi ed altri legumi, ed i filetti si ammanniscono pure marinandoli per qualche ora, poi asciugati, passati all'uovo e al pane e data loro bella forma, vengono cotti nel burro depurato.

Per questi filetti si addicono quasi tutte le salse indicate al capitolo IV, come pure ogni sorta di *purée*, nonchè gli intingoli alla finanziera, tartaruga, napoletana, ecc. G. N.

1092. Costolette di cappone alla minuta
(Côtelettes de chapon à la minute).

Approntate come di pratica delle costoline di cappone, infarinatele e fatele friggere con burro, e non appena colorate d'ambo le parti, scolate l'unto ed unitevi una tazza di spagnuola, poco vino Marsala, tartufi in fette, creste e granelli di gallo e dei pezzetti d'animelle, il tutto, ad eccezione dei tartufi, cotti a parte. Se lo bramate, potrete aggiungere anche delle piccole *quenelles*; fate bollire un poco, disponete in corona sul piatto le costoline; ultimate l'intingolo con un po' di burro fresco e sugo di limone e versatelo nel centro. Cospargete di salsa spagnuola le costoline ed in mancanza di questa impiegate della salsa bianca oppure vellutata. Per maggiore semplicità, non appena le costoline hanno preso colore potrete aggiungere un cucchiaio di farina, una tazza di buon consumato e un pezzo di sugo gelatinoso procedendo come si disse. Alcuni vi uniscono del prezzemolo trito, ma ciò dipende dal gusto. G. N.

1093. Olivette di cappone *(Olivettes de chapon).*

Togliete i filetti grossi e piccoli da due capponi ben polputi; spogliateli della pellicola e dei nervi, indi tagliateli a fettoline; colle coscie e i fegati preparate una farcia *quenelles* mista con erbe fine e tartufi triti; battete gli scalopini in modo che dello stomaco d'un cappone abbiate dodici o quattordici pezzi, mettetevi nel centro un pochino di farcia e rotolateli a foggia d'olive. Mettete in una casseruola un pezzo di burro, indi collocatevi entro le olivette accanto le une alle altre, tenendo la parte dove si congiungono al disotto; fatele rosolare bagnando a poco a poco con consumato, e quando sieno ben glassate versatevi entro della spagnuola o salsa vellutata, non che tartufi in fette e funghi. Queste olivette si impiegano sovente per guernizione di riso o paste, e qualora occorra di servirle da sole si guerniscono di crostoni di pane fritto. Costituiscono del pari un eccellente *entrée* servendole con salsa olandese (N. 236) ed una guernizione di fagiuoletti verdi o piselli novellini. G. N.

1094. Soffiato di cappone *(Souffié de chapon).*

Preparate una *purée* di cappone od anche di dindo o pollastra, fatto avvertire che nel pestare la carne vi unirete un po' di sugo. Apparecchiate pure una buona besciamella impiegando metà farina

di semola, e metà di patate; osservate che sia salata a dovere, e quando la ritirerete dal fuoco mescolatevi assieme la *purée;* lasciatela quasi raffreddare ed allora unitevi una soluzione di tuorli d'uova, nonchè l'albume sbattuto e ridotto in neve. Badate che per un litro di composto occorreranno sei o sette tuorli d'uova. Versate il tutto in una casseruola d'argento unta di burro od altro recipiente; mezz'ora prima di servire esponete a forno temperato per presentarlo in tavola fumante.

Collo stesso sistema si fanno soffiati di selvaggina. Se vi garba potrete cuocerlo in una cassetta di carta sostenuta e precedentemente fritta, od anche in piccole cassettine.

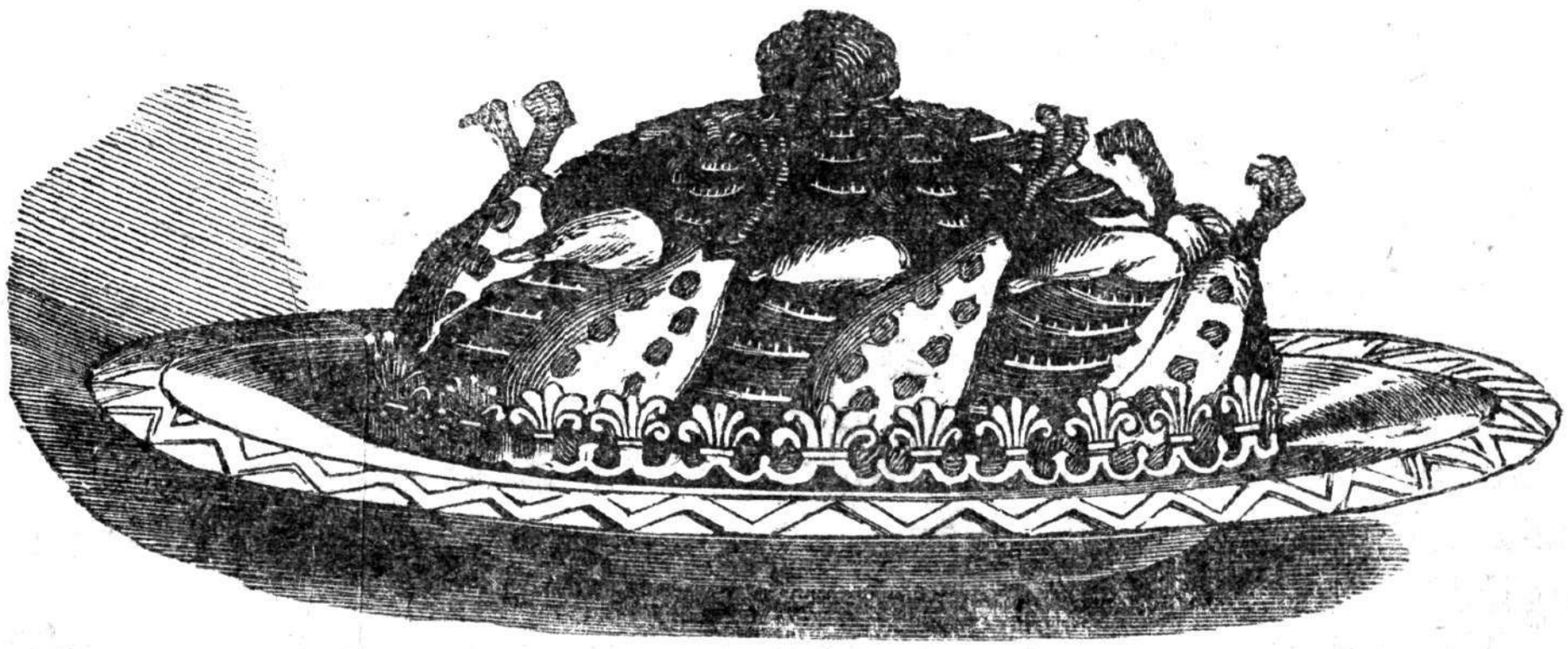
1095. Rullo di cappone *(Roulade de chapon).*

Levate la carne dello stomaco da uno o due grossi capponi; colle coscie ed i fegati apparecchiate una farcia sostenuta, ponendo mente che per simili preparazioni le farcie vogliono esser magre anzichè no, cioè scarse di burro e di zinna; tagliate per il lungo ed a fette i filetti, indi operate come dissimo al N. 625 pel rullo di vitello, ultimandolo e servendolo nei svariati modi ivi indicati.

Non è questo un piatto di lusso, ma tuttavia eccellente e abbastanza gradito. G. N.

1096. Suprema di cappone all'antica
(Suprème de chapon à l'ancienne).

Spiccate i filetti grossi e piccoli da quattro capponi, spogliateli della pelle e de' nervi, date loro bella forma, e decorateli con



tartufi neri e cotti; levate le coscie e le ali disossando si le une che le altre a metà, lasciandovi cioè le gambe come vedesi nel disegno; togliete parte della carne delle coscie ed unitela ai ritagli dei filetti ed ai fegati per fare una farcia *quenelles* ben con-

dizionata con cui farcire le ali e le coscie; picchiettate queste con chiovetti di tartufo giusta il disegno e fatele cuocere in buon fondo; affine di rialzare l'*entrée*, attaccate al centro del piatto un crostone di pane fritto.

Preparate un *sauté* di tartufi conditi con sugo gelatinoso, e poca salsa suprema e contemporaneamente fate cuocere i grossi ed i piccoli filetti. Disponete le coscie e i filetti attorno al crostone di pane, disponetevi i tartufi al disopra guernendoli coi piccoli filetti e colle mezze ale farcite. Collocate sulla sommità un grosso tartufo cotto nel vino; cospargete leggiermente di salsa metà spagnuola e metà suprema all'essenza di tartufi. Glassate e servite la stessa salsa a parte. G. N.

1097. Pane caldo di cappone *(Pain chaud de chapon).*

Operate come pel pane di fagiano (N. 889) facendo il pane colla carne delle coscie e guernendolo all'ingiro coi filetti di cappone resi piccoli, cesellati di tartufi e lingua. Migliorate la salsa unendovi la cozione ridotta delle ossa e minuzie, abbondante vino Madera e tartufi a dadolini.

1098. Pane freddo di cappone *(Pain froid de chapon).*

Consultate l'istruzione N. 890 e procedete similmente; potrete guernirlo con un intingolo alla finanziera condito di *chaufroix;* fatto avvertire di ommettere l'addizione delle *quenelles.*

1099. Capponi in salmi alla gelatina
(Chapons en salmis à la gelée).

Attenetevi all'istruzione pel salmì (N. 1088) colla differenza che nel pestare i fegati e la selvaggina diluirete il composto con una tazza di gelatina sostenuta; affinchè la *purée* riesca ben liscia la passerete due volte allo staccio, unitela alla salsa e mettetela sul ghiaccio. Collocate i capponi su un piatto sul cui fondo avrete messo un bel crostone di pane; quando la salsa si sarà ben condensata disponetela sui capponi che decorerete poi di gelatina all'ingiro.

Volendoli servire più riccamente, li porrete su uno zoccolo dando al piatto l'aspetto elegante che il genio del cuoco saprà imprimere. Funghi, creste e tartufi sono i generi che meglio convengono per guernitura; badate che siano ben glassati e brillantati con gelatina ridotta. G. N.

1100. Capponi in magnonnese alla samaritana
(Chapons en magnonnaise à la samaritaine).

Approntate e fate cuocere allo spiedo od in casseruola due capponi; tagliateli a pezzi come d'uso e marinateli. Intanto preparate una magnonnese alla *ravigote* (N. 277) aggiungendovi al momento di servire delle code di gamberi, piccoli funghi, ostriche imbianchite e olive farcite con burro d'acciuga. Glassate i capponi pezzo per pezzo col loro fondo ridotto se cotti abragiati, altrimenti con altro buon sugo o con gelatina consistente; quando la glassatura si sarà rappigliata, disponete i capponi in piramide, oppure nella loro forma primitiva; è nostro avviso di non mascherarli di salsa, ma sì mettervela all'ingiro per guernizione. Decorate lo stomaco dei capponi con gelatina e servite. G. N.

1101. Altri in insalata magnonnese
(Autres à la salade magnonnaise).

Consultate e procedete come al N. 893 pei fagiani in insalata.

1102. Magnonnese di cappone alla Chantilly.
(Magnonnaise de chapon à la Chantilly).

Procedete come sopra, tranne che li guernirete d'una magnonnese Chantilly, apparecchiata come al N. 915, con piccole creste, piccoli funghi e citriuolini torniti simili ad olive, il tutto dapprima marinato, ed aggiunto alla salsa all'ultimo istante.

1103. Magnonnese di capponi al burro di gamberi
(Magnonnaise de chapon au beurre d'écrevisses).

Operate come pei perniciotti giusta l'istruzione N. 916.

1104. Costolette di cappone all'aspic salsa tartara
(Côtelettes de chapon à l'aspic — sauce tartare).

Preparate dodici costolette di cappone, facendone quattro per ogni stomaco e mettendovi a due l'osso della coscia. Fatele cuocere nel burro depurato, indi marinatele, asciugatele e disponetele in una tegghia tenendole tutte coll'osso da una sol parte; tagliate

della lingua e dei tartufi cotti; glassate le costoline e decoratele con garbo operando in maniera che la glassatura assicuri la decorazione stessa, e quando si sia rappigliata levate le costoline dividendo le une dalle altre con un coltellino. Attaccate un crostone di pane fritto ad un piatto d'*entrée;* stratificatelo di magnonnese alquanto densa, spolverizzatela di gelatina trita fina ed adagiate in bell'ordine le costoline cospargendole al disotto di salsa tartara.

1105. Galantina di cappone alla gelatina
(Galantine de chapon à la gelée).

Consultate l'istruzione per la galantina di fagiano (N. 891). Quanto alla decorazione il buon gusto del cuoco saprà variarne l'addobbo in mille guise.

1106. Chaufroix di cappone alla savoiarda
(Chaufroix de chapon à la savoiarde).

Apparecchiate la salsa *chaufroix* più volte rammentata, con cui cospargerete i capponi cotti e tagliati come di pratica; guernite con scalopini di pane di fegato grasso (N. 1050) decorati di tartufi, scalopini di animelle di vitello ben glassate, nonchè scalopini di lingua e fette grandi di tartufi cotti al vino e glassati di gelatina. Guernite l'orlo del piatto con crostoni di gelatina.

1107. Chaufroix di cappone alla circassa
(Chaufroix de chapon à la circassienne).

Cotto il cappone in fondo bianco, colla cozione ridotta apprestate una salsa bianca come più volte si disse, indi imbianchite, asciugate e pestate nel mortaio un pizzico di foglie di serpentaria, cerfoglio, pimpinella e cipolletta verde; aggiungetevi due acciughe, un poco di capperi e qualche citriuolino, e quando il tutto è ben pestato, diluite con gelatina ridotta e passatelo allo staccio di seta unendolo alla salsa bianca. Onde darvi un colore più spiccato, quando sia fredda, mescolatevi assieme un po' di verde di spinacci, ultimatela con sugo di limone, lavoratela sul ghiaccio e decorate il cappone mediante un cornetto pieno di magnonnese al burro di gamberi ed altro di gelatina trita. Ornate, se v'aggrada, con crostoni di gelatina e servite.

G. N.

1108. Chaufroix di cappone alla purée di pomidoro

(Chaufroix de chapon à la purée de tomates).

Allestite e fate cuocere un cappone come sopra; intanto avrete preparato mezzo litro di salsa bianca di cappone ben ridotta che terrete sul ghiaccio, mescolandovi assieme due bicchieri di gelatina forte e saporita, nonchè un bicchiere di *purèe* di pomidoro condita con sugo gelatinoso. Quando sia ben lavorata e liscia, mascherate il cappone, guernite di crostoni di gelatina e servite.

1109. Pollastre alla normanna *(Poulardes à la normande).*

Disviscerate ed abbrustiate leggiermente due pollastre, spezzate la forcella dello stomaco e disossate completamente lo stomaco penetrando dal gozzo, mozzate le zampe e respingete la carne delle coscie fino al principio dell'osso che sopprimerete; fate rientrare la pelle delle coscie nell'interno delle pollastre e farcitele di farcia di pollo al burro di gamberi. Accosciatele, cucite le aperture, fasciatele di fettoline di lardo che assicurerete con alcuni giri di filo e cuocetele in una casseruola con buon fondo e un bicchiere di vino del Reno; quando sono cotte, slegatele, asciugatele e tagliatele in fette trasversali fino alla metà del suo spessore; passate poscia il coltello al disotto onde distaccare le fette senza guastarle; adagiate le due pollastre sul piatto, mascheratele di salsa suprema al burro di gamberi, decoratele con una guernizione di funghi e servite coll'anzidetta salsa a parte.

1110. Pollastre alla Nesle *(Poulardes à la Nesle).*

Allestite e fate cuocere, come di pratica, ben abragiate due pollastre; al momento di servire, slegatele e tagliatele per poi disporle su una crostata di riso; mettete all'ingiro e sull'orlo della crostata dieci *quenelles* di pollo intrise di vellutata, alternandole con creste glassate. Cospargete le pollastre con salsa vellutata caldissima a cui avrete unito il sugo delle pollastre, e servite la stessa in salsiera.

1111. Fricassea di pollastre *(Fricassée de poulardes).*

Tagliate due pollastre nel seguente modo: levate le coscie che priverete dell'osso superiore, tagliate le gambe, dividete in due il carcame; lo stomaco lo lascierete intero tenendovi attaccato l'osso dell'ala. Diguazzatele in acqua tiepida, cangiandola finchè non sia

più intorbidita di sangue; mettetele al fuoco in una casseruola con acqua, sale, poco pepe grosso, cipolle, sedano, carote, lauro, timo, due garofani; dopo cinque minuti di bollitura levate le pollastre e gettatele nell'acqua fresca, indi asciugatele e procurate di dare bella forma ai diversi pezzi; tagliate lo stomaco in tre parti, tenendo le ali piuttosto grandi, e al pezzo di mezzo date forma quadrilunga. Mettete un pezzo di burro in una casseruola e fate saltare le pollastre, spolverizzate di farina e bagnate col brodo in cui le avrete imbianchite; rimestate fino a bollitura, aggiungetevi dei pezzetti di giambone crudo e dei funghi a giusta cottura; levate le pollastre, digrassate la salsa, passatela allo staccio e restringetela per poi unirvi una soluzione di quattro tuorli d'uova con burro e il sugo d'un grosso limone; non appena incomincia a bollire passatela alla stamigna, lavoratela e tenetela calda al bagno-maria. Disponetele in bell'ordine sul piatto cospargendo di salsa. Quanto alla guernizione, potrete impiegare funghi, creste e *quenelles* a piacimento.

1112. Fricassea di pollastre alla milanese
(Fricassée de poulardes à la milanaise).

Levate le coscie a due pollastre; tagliate la mezza ala e spiccate lo stomaco intero; tagliate il carcame in due e fate cuocere le coscie alle quali avrete levato l'osso come di pratica; le ali e i carcami metterete a fuoco con brodo bianco e tutto ciò che avete messo nella fricassea. I due stomachi li imbianchirete leggiermente per poi lardellarli con lardo fino e cuocerli in buon fondo in modo che riescano ben glassati. Preparate col brodo delle coscie e dei carcami, la solita *blanquette,* che ultimerete colla soluzione di tre o quattro uova e due cucchiai di salsa di pomidoro. Avrete preparate delle *quenelles* fatte col cucchiaio e ben glassate, nonchè funghi e creste bianchissime. Mettete sul piatto un bel crostone su cui adagierete i due stomachi tagliati in tre pezzi, ed a fianco di questi due coscie incrociando l'osso alla testa del piatto; i funghi, le *quenelles* e le creste, tutto salsato colla salsa anzidetta; glassate gli stomachi, e servite. G. N.

1113. Altra fricassea di pollastre
(Autre fricassée de poulardes).

Accosciate due pollastre ben bianche e carnose; mettete in una casseruola di conveniente grandezza delle fette di giambone, lardo, un pezzetto di burro, una fetta di limone priva della pelle e dai semi, un mazzetto guernito, ortaggi, due garofani e due

tazze di brodo bianco od acqua; quando incomincia a bollire ritirate la casseruola sull'angolo del fornello sino a cottura; allora levate le pollastre, passate il brodo allo staccio, digrassatelo, e con esso preparate una *blanquette* piuttosto densa, ultimandola colla soluzione di tre tuorli d'uova, burro fresco e il sugo di un limone: passate alla stamigna e riponetela nel bagno-maria. Tagliate le pollastre in bell'ordine e collocatele sul piatto come fossero intere; cospargetele di salsa, e guernite gli intervalli con funghi glassati e *quenelles* fritte.

È questo un metodo molto più spiccio di quello dianzi indicato e che può convenire a chicchessia. G. N.

1114. Arrosto di gallina faraona lardellata
(Rôti de pintade piquée).

Accosciate una o due galline faraone ed assoggettatele ad una lieve bollitura in acqua calda, sicchè s'indurisca la pelle per poterle lardellare, disegnatevi parecchie righe l'una accanto all'altra. Infilzatele sullo spiedo, ravvolgetele nella carta butirrata, la quale leverete mezz'ora prima di ritirarle dal fuoco; fate colorare la lardellatura spolverizzandola di sale.

È questo un arrosto che può essere servito anche in un pranzo di lusso. Ordinariamente lo si guernisce di crescione in insalata.

1115. Suprema di pollastre alla lombarda
(Suprème de poulardes à la lombarde).

Allestite quattro pollastre, tre delle quali farete cuocere abragiate in bianco con giambone, indi taglierete in quattro dividendo in due lo stomaco e spiccando le coscie; spogliate tutti i pezzi dalla pelle e pulite, raschiando, l'osso della gamba. Levate i filetti a crudo alla quarta pollastra e divideteli in sei pezzi che cesellerete con lingua ben rossa, e tartufi; sovrapponete ogni pezzo di questi ai filetti cotti attaccandoli con farcia *quenelles*. Stratificate le coscie colla stessa farcia e decoratele con garbo, ed a norma della stagione con punte d'asparagi, fagiuoletti, piselli, ecc. Collocate tanto i filetti che le coscie in una tegghia con una tazza di consumato, coprite ermeticamente ed esponetela per pochi minuti a forno dolce per rassodare la farcia, nel qual tempo sarà cotto anche il filetto della quarta pollastra.

Col fondo delle pollastre ammannite una *blanquette* procedendo come di pratica.

Per montare il piatto avrete predisposto un buon risotto alla italiana che decorerete con lingua, tartufi e legumi. Disponete in

bell'ordine le coscie e i filetti. Cospargete coll'anzidetta salsa ultimata coll'addizione di poco burro fresco. Glassate e servite colla stessa salsa a parte. G. N.

1116. Sauté di gallina faraona all'Abd-el-kader
(Sauté de pintade à l'Abd-el-kader).

Levate i grossi e i piccoli filetti da due galline faraone, cesellateli con tartufi, lingua e citriuolini verdi e riponeteli in una tegghia con burro depurato; fate cuocere in una *mirepoix* i carcami e le coscie, indi levateli, passate il fondo e restringete a condensazione, unendovi poi una tazza di spagnuola lavorata. Avrete intanto preparato un bicchiere di soluzione di sangue di pollo passato due volte allo staccio e sciolto con burro tiepido, che mescolerete a poco a poco coll'anzidetta salsa; passatela allo staccio di seta e serbatela calda al bagno-maria. Adagiate sul piatto i carcami, le coscie tagliate in due e delle *quenelles* fatte col cucchiaio, formando una piramide, la quale cospargerete di salsa. All'ultimo istante avrete fatto cuocere i filetti che disporrete in corona all'ingiro; glassateli e guerniteli con piccoli tartufi e olive cosparse leggiermente di spagnuola e sugo gelatinoso. G. N.

1117. Gallina faraona in salmi tanto freddo che caldo
(Pintade en salmis froid ou chaud).

Colla gallina faraona si ammannisce il più squisito salmi tanto caldo che freddo operando come abbiamo indicato pel cappone ai N. 1088 e 1099.

1118. Conchiglie d'insalata di gallina faraona
(Coquilles de salade de pintade).

Per la preparazione di dodici conchiglie, tagliate a fette sottili la carne dello stomaco di due galline faraone scarsamente cotte allo spiedo od in buon fondo; le stesse fette dividerete poi in liste larghe due centimetri ed in modo di averne trentasei pezzi, ai quali darete la forma d'una foglia e marinerete con olio, sugo di limone, sale, ecc. Fate cuocere 5 ettogrammi di fagiuoletti verdi e novelli, ventiquattro cavoli di Brusselles, dodici piccoli garzuoli di cavolifiori bianchi, il tutto marinato per insalata; tagliate in quattro e pel lungo sei uova sode; foggiate ventiquattro piccole e sottili foglie di barbabietola cotta e ben rossa; preparate una piccola terrina di magnonnese perfettamente ultimata.

Collocate sul ghiaccio dodici conchiglie naturali ed accomodate in ognuna di esse un cucchiaio di fagiuoletti che coprirete con un cucchiaio scarso di magnonnese; indi disponetevi sopra i pezzetti di gallina faraona in modo da formare un fiore; foggiate delle sottili foglie di gelatina simili a quelle di gallina e sovrapponetele a queste; mettete d'ambo i lati due pezzi d'uova riunentisi superiormente; mettetevi al centro un garzuolo di cavolofiore, e tra l'una e l'altra punta delle foglie di gallina faraona, due piccoli cavoli di Brusselles; collocate sul bianco dell'uovo le foglie fatte di barbabietola, indi con gelatina spinta al cornetto, disponetevi all'ingiro un elegante cordone.

Coll'istesso metodo si fanno conchiglie d'ogni sorta di selvaggina volatile e d'ogni specie di pollame, foggiandole a genio del cuoco. Verbigrazia noi le abbiamo approntate a forma di rosone e decorate con punte d'asparagi, citriuolini, acciughe, uova sode, come pure dando alla carne la forma e il disegno d'un vasetto ornato di punte d'asparagi, reso trasparente col coprirlo di una sottilissima fetta di gelatina. Sarà bene impiegare le barbabietole nella miglior quantità possibile, dovendo esse riguardarsi come semplice decorazione onde ottenere la maggior varietà di colori e non già per presentare alcunchè d'appetitoso. G. N.

1119. Galline faraone ai tartufi alla lombarda
(Pintades truffées à la lombarde).

Prendete due galline faraone polpute e con una bella testa, la quale mozzerete senza guastarla e lasciandovi attaccato un pezzo di collo; disossatele come per galantina, pestate nel mortaio 2 ettogrammi di fegato di pollo con altrettanto lardo fino, unitevi un cucchiaio d'erbe fine, sale, pepe, noce moscada, un po' di vino Madera e due tuorli d'uova; amalgamate e passate il tutto allo staccio, mescolando poi con questa farcia 6 ettogrammi di tartufi pelati e tagliati a quarti, egual dose di scalopini di fegato grasso conditi con sale, pepe, noce moscada, vino Madera ed erbe fine, 150 grammi di lardo a dadolini; farcite con questo composto le galline facendole cuocere, come abbiamo indicato per la galantina di fagiano, un giorno o due prima di servire a norma della stagione, lasciandole nel loro fondo. Quando le leverete, chiarificate ed ultimate la gelatina come di pratica per poi apparecchiare la guernizione seguente: scegliete quattordici tartufi rotondi ed un altro più grosso che farete cuocere con vino e consumato ristrettissimo; indi levate una fetta da ogni tartufo e col ferro che serve per gli ortaggi svuotateli un pocolino e riempite il vacuo con un salpicone composto di lingua, bianco di pollo, e funghi tagliati a

filettini e conditi con magnonnese; copriteli colle fette di tartufo e glassateli con gelatina e sugo in modo che riescano brillanti; scegliete dodici uova sode d'egual grossezza, tagliate la punta e la parte inferiore; cosicchè avrete una specie di piccolo piedestallo alto due dita; tagliate grosso come un doppio soldo delle fette di barbabietole cotte e molto rosse indi con uno stampo di latta scanalato e un po' più grande dell'uovo, tagliate queste in ruotelle e marinatele del pari che le uova.

Col girello dei carciofi cotti come d'uso, foggiate dodici piattellini che marinerete similmente. Intanto avrete fatto cuocere dei piselli verdi e novelli che porrete in una terrina con un po' di magnonnese alla *ravigote*. — Collocate su un piatto ovale uno zoccolo di grasso o di burro di forma esagona adatto ad appoggiarvi le galline ai due angoli; lo stesso zoccolo formerà al basso due conchiglie, ed alla sommità metterete un vaso scanalato, ai lati del quale porrete le teste delle galline impiantando il becco verso l'interno ed assicurando con uno stuzzicadenti il collo al basso del vaso stesso in modo da raffigurare le maniglie laterali.

Pulite e tagliate a fette le galline, tenendole però riunite per poi disporle appoggiate allo zoccolo; glassatele, indi decoratele con gelatina e magnonnese spinta al cornetto, tracciando due righe, l'una di gelatina e l'altra di magnonnese; guernite l'orlo del vaso con piccole e sottili foglie di barbabietola cotta ed al centro con olive verdi; impiantate nel mezzo un'asticciuola composta del grosso tartufo e d'un crostone di gelatina sostenuto da altro di lingua rossa; collocate nel mezzo dei lati di fronte i tartufi in piramide e disponete le dodici uova di fianco ai tartufi, mettendone tre per ogni lato. Per tenere in posto questa guernizione avrete dapprima sparso sul piatto uno strato di gelatina trita alta almeno due centimetri. Al disopra delle uova metterete le ruotelle di barbabietole, sulle quali attaccherete, con un po' di magnonnese densa, i piattellini di carciofi ricolmi di pisellini disposti in piramide; ornate l'estremità del piatto, dalla parte cioè delle galline, con grossi crostoni di gelatina tagliati a foglie e formanti un mezzo rosone, il quale accompagnerà la mezza conchiglia.

È questo un piatto che ove sia preparato con garbo e diligenza desterà l'ammirazione dei commensali. G. N.

1120. Galantina di pollanca alla gelatina àllà fràncese

(Galantine de poularde à la gelée à la française).

Tritate 4 ettogrammi di noce di vitello con 4 ettogrammi di lardo grasso e 2 di noce di giambone cotto. Mescolatevi assieme

un po' di sale e di noce moscada, due tuorli d'uovo e due cucchiai da tavola di erbe fine tritate ed egual quantità di tartufi. Riponete il composto in una terrina, indi pulite 8 ettogrammi di tartufi e tagliateli a quarti; levate la pelle ad una lingua allo scarlatto molto rossa e distribuitela in sei filetti. Tagliate parimenti in grossi lardelli 4 ettogrammi di ventresca a mezzo sale.

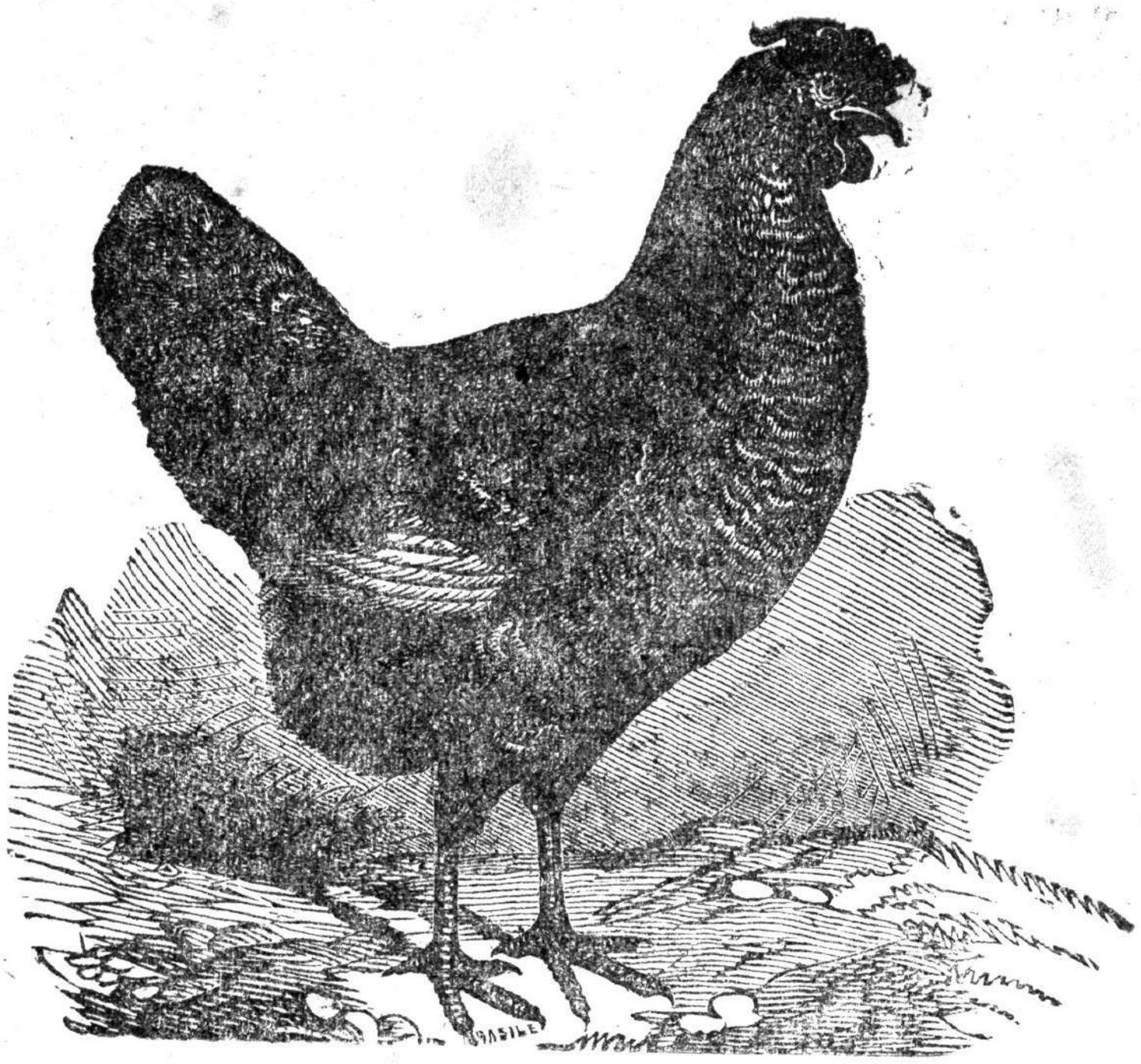
Abbrustiate, sventrate e disossate una pollanca giovine, poco grassa, ma ben in carne; distendetela su una salvietta e togliete col coltello la metà della carne dello stomaco e del pari quella delle coscie; collocate questa carne in quei punti ove la pelle fosse troppo sottile. Cospargete con sale speziato, stendetevi sopra la metà della farcia, sulla quale disporrete con garbo la metà dei tartufi, della lingua, della ventresca a mezzo sale e spolverizzate con sale misto con noce moscada. Colla metà della farcia rimasta stendetevi sopra uno strato che maschererete cogli ingredienti suaccennati, cioè tartufi, lardo e lingua che condirete come sopra. Ricoprite il tutto colla rimanente farcia, indi date la primitiva forma alla pollanca; cucite la pelle, ed inviluppatela di sottili fette di lardo, ravvolgendola poi in un pannolino fino di cui assicurerete le due estremità mediante spago; legatela senza stringerla troppo e collocatela in una casseruola ovale sul cui fondo avrete posto alcune fette di lardo. Mettete all'ingiro quattro cipolle, un mazzetto guernito con timo, basilico, lauro, prezzemolo, scalogno e quattro chiovi di garofano; aggiungete le ossa della pollanca, due garetti di vitello o due piedi, brodo a sufficienza per coprire la superficie della galantina, un bicchier di vino bianco e due cucchiai di acquavite. Coprite con un foglio di carta impregnata di burro e spingete l'ebollizione a fuoco ardente; dopo di che la lascierete sobbollire lentamente per circa tre ore.

Lasciate intiepidire, ed allora ritirate la galantina che collocherete dalla parte dello stomaco su un piatto di terra concavo; comprimetela con un coperchio sul quale porrete un peso di 4 o 5 chilogrammi onde darle la maggior possibile larghezza. Passate la gelatina allo staccio di seta, digrassate e chiarificate come di pratica.

Dopo qualche ora, ossia quando la galantina è fredda, scopritela, asciugatela leggiermente con una salvietta e disimballatela. Accomodatela e glassatela con sugo biondo.

Adagiatela su un piatto d'*entrée*, decoratela al disopra con un rosone di gelatina ed attorniatela di gelatina trita e poscia di crostoni di gelatina (vedi tavola VII) tagliati collo stampo o col coltello.

Nell'egual modo si preparano galantine di pollo, di dindo, pernice, fagiano, ecc.



CAPITOLO XXXII.

DEL POLLO.

Riportandoci a quanto abbiamo esposto, per le diverse specie di pollame, al capitolo XXXI, poche parole abbiamo da aggiungere trattando del pollo, così denominato generalmente fino allo sviluppo della cresta.

I polli da tre o quattro mesi, quando siano grassi e polputi, sono i migliori pel servizio della cucina; converrà pertanto sceglierli di carne bianca, di pelle fina e senza difetti. — Il pollo corto e ben in carne è il più adatto per *entrée*.

1121. Polli alla chipolata *(Poulets à la chipolata)*.

Allestite tre polli cui lardellerete lo stomaco di lardo fino e farete cuocere in buon fondo, avendo cura che la lardellatura riesca ben glassata. Stendete sul piatto un po' di farcia *quenelles*, su cui collocherete i polli, tagliati come d'uso, collo stomaco all'infuori e le gambe verso il centro del piatto. Copritelo e mettetelo un istante nel forno per far rassodare la farcia. Guernite i tre intervalli, uno di marroni, il secondo di fette di salsicciotto e il terzo

di funghi. Mettete al centro del piatto i tartufi in piramide ed all'ingiro le carote e le cipolle. Glassate ed accompagnatelo con una salsiera di salsa spagnuola lavorata al vino Madera.

1122. Polli farciti alla napoletana *(Poulets farcis à la napolitaine).*

Disossate due o tre polli ben in carne, farciteli ed operate come dissimo pel dindo (N. 1009) osservando solo che gli ingredienti dell'intingolo dovranno essere tagliati più minutamente.

1123. Polli alla Marengo (*Poulets à la Marengo).*

Prendete due polli grossi e carnuti, spiccatene le membra dando loro bella forma e marinateli. Tre quarti d'ora prima di servire mettete a fuoco in una tegghia un ettogrammo di burro e un poco d'olio d'olivo. Quando il burro è sciolto mettetevi entro i polli, salate scarsamente, rivoltateli affinchè si coloriscano interamente, e poco dopo ritirate i filetti. Quando le coscie saranno quasi cotte aggiungetevi un nonnulla d'aglio e lasciate friggere un istante; scolate il grasso e bagnate con un bicchiere di salsa spagnuola ridotta e due cucchiai di salsa pomidoro; al primo sobbuglio ritirate la tegghia dal fuoco, mettete entro i filetti e ultimate l'operazione coll'aggiungere una cucchiaiata di prezzemolo trito e il sugo d'un limone; collocate i pezzi di pollo in cespuglio su un piatto d'*entrée,* cospargeteli di salsa e guernite all'ingiro con crostoni di pane tagliati a cuore. Questo *entrée* non esige molta salsa, ma tuttavia ben ridotta, e vi si può sempre aggiungere una guernitura di tartufi, di funghi, di piselli, di citriuoli od altri ortaggi; nel qual caso sopprimerete la salsa di pomidoro per impiegare maggior dose di salsa spagnuola. Questi polli li potrete bagnare con un poco di vino Marsala e farli ben glassare; se non avete spagnuola potrete adoperare una vellutata, *blanquette,* od anche salsa pomidoro, burro e limone al momento di servire.

1124. Sauté di pollastri al riso *(Sauté de poulets au riz).*

Tagliate due o tre polli, metteteli in una tegghia con burro e fateli colorare d'ambo le parti, indi bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco o Marsala e un bicchiere di buon brodo; quando sia asciugato, versatevi entro una tazza di vellutata od anche spagnuola, altrettanto brodo, un poco di sale, pepe, noce moscada; cotto, ritirate il pollo, fate ridurre la salsa, passatela allo staccio

ed unitevi dei tartufi in fette che avrete fatto saltare con burro e poco sugo gelatinoso. Coi carcami e le minuzie bollite in buon brodo, avrete un sugo che impiegherete per ammannire un riso all'italiana. Montate sul piatto il riso dandogli bella forma, disponete all'ingiro le coscie e al disopra i filetti e lo stomaco. Cospargete di salsa e servite la rimanente a parte. Questo *entrée* si può guernirlo di creste, granelli e funghi. G. N.

1125. Filetti di pollo allo scarlatto
(Filets de poulet à l'écarlate).

Levate i filetti a quattro o cinque polli ben polputi; regolateli come di pratica, e di due piccoli filetti ne farete uno attaccandoli con albume d'uova; poneteli in una tegghia con burro depurato, e coi carcami e le ossa preparate un estratto per ammannire la salsa. Apparecchiate dodici pezzi di lingua dell'istessa grandezza dei filetti di pollo, e quando abbiate ultimata e ridotta come di pratica la salsa, conservatela calda al bagno-maria; al momento di servire fate cuocere i filetti a fuoco moderato; badate che appena resistano alla pressione del dito sono cotti; spolverizzateli di sale, scolateli e poneteli su un tovagliuolo per poi disporli in corona sul piatto d'*entrée*, mettendo tra l'uno e l'altro un filetto di lingua. Guernite il centro di piselli cotti all'inglese ben verdi e conditi con burro, sugo gelatinoso, zucchero e un cucchiaio della anzidetta salsa; badate che siano leggiermente intrisi onde poterli disporre nel centro del piatto in piramide. Cospargete i filetti colla salsa ultimata con sugo gelatinoso.

Questo *entrée* riesce assai gradito anche per la varietà dei colori e può convenire per qualsiasi servizio di lusso. G. N.

1126. Filetti di pollo allo scarlatto alla piemontese
(Filets de poulet à l'écarlate à la piemontaise).

Procedete come sopra e collocate i filetti sopra un buon riso all'italiana con tartufi bianchi; guernite il centro con tartufi bianchi in fette conditi con salsa vellutata all'essenza di pollo.

1127. Filetti di pollo ai tartufi
(Filets de poulet aux truffes).

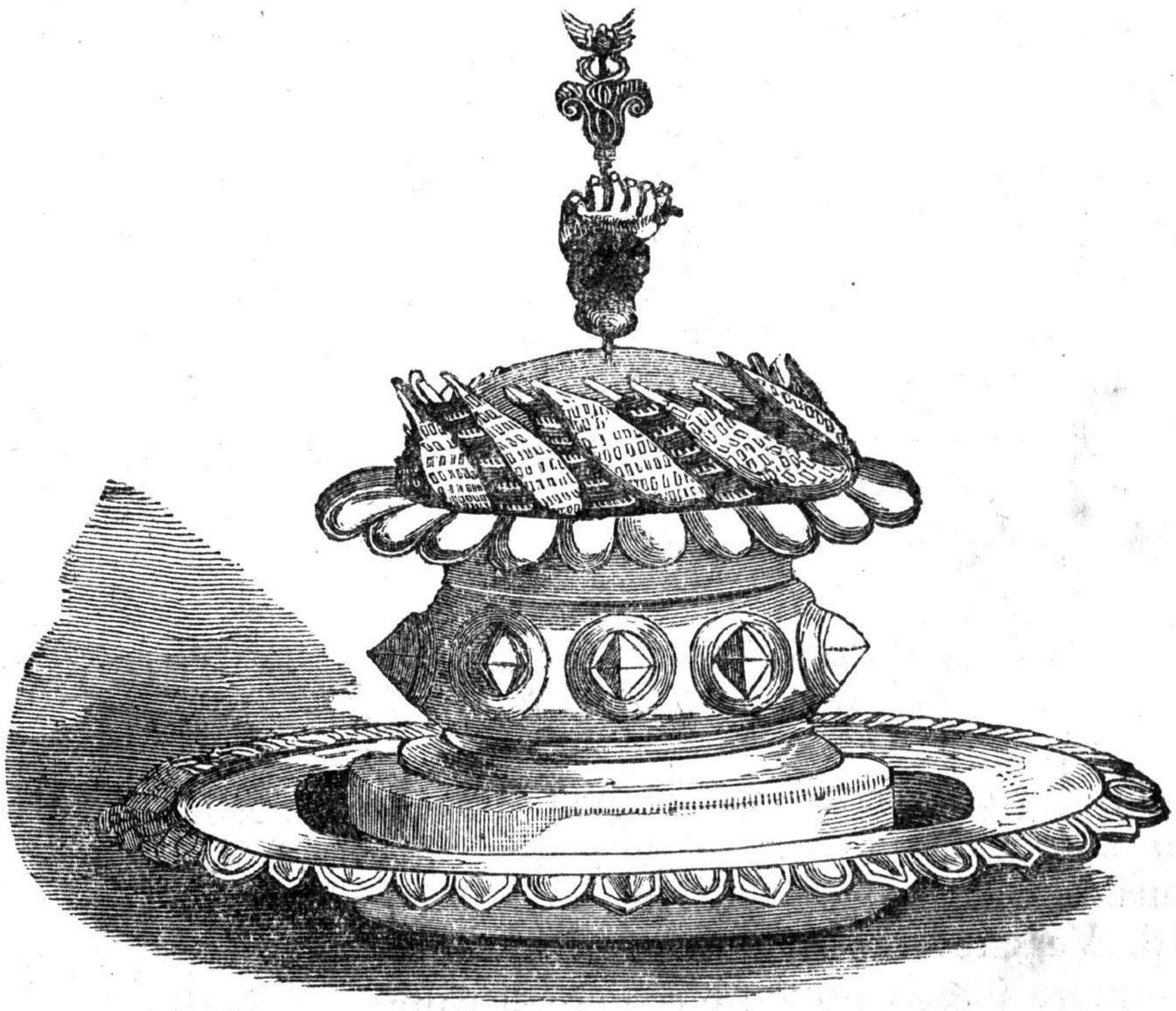
Operate come al N. 1125, tranne che al posto della lingua porrete de' crostoni di pane fritto e al centro de' tartufi in fette conditi con burro, sugo gelatinoso, un po' della stessa salsa e qualche goccia di limone; salsate i filetti e servite.

1128. Filetti di pollo alla Macedonia
(Filets de poulet à la Macédoine).

Mettete nel centro del piatto una miscela di verdure scarsamente condita di salsa onde disporle in piramide; salsate i filetti apprestati come i suindicati, e servite.

1129. Filetti di pollo alla purée di tordi in crostata
(Filets de poulet à la purée de grives en crostade).

Fate cuocere dodici tordi allo spiedo e lasciateli raffreddare. Frattanto levate i filetti da quattro polli, distaccando i piccoli filetti, i quali decorerete con tartufi neri e collocherete mano mano nel burro depurato. Togliete la pellicola dei grossi filetti, lardel-



lateli di lardo fino ed alla lor volta riponeteli in un'altra tegghia sul cui fondo avrete posto delle sottili sfaldelle di lardo e giambone. Spogliate i tordi dalla lor carne e pestatela nel mortaio; mettete a fuoco due tazze di salsa spagnuola con un bicchiere di buon sugo e fate restringere d'un terzo; aggiungete il tritume dei

tordi; passate allo staccio e riponetelo al bagno-maria per serbarlo caldo badando però che non abbia a bollire.

Poco prima di servire si fanno cuocere e glassare i grossi filetti ed all'ultimo istante anche i piccoli filetti; la *purée* ben calda viene disposta su una crostata di pane fritto d'un bel color d'oro; adagiatevi sopra i grossi alternati coi piccoli filetti. Cospargete il tutto di sugo chiaro; glassate, impiantate nel centro un'asticciuola d'argento ornata d'una cresta bianca sostenuta da un tartufo cotto nel vino e da una *quenelles*, e servite. G. N.

1130. Fricassea di polli alla cavaliere
(Fricassée de poulets à la chevalier).

Levate le coscie a tre polli ben in carne e bianchi; cuocetele in buon fondo indi mascheratele con una *villeroy* bruna con tartufi; quando siano fredde impanatele come di pratica per friggerle e date loro la forma di giamboncini. Spiccate sì i grossi che i piccoli filetti, lardellando i primi con lardo fino e cesellando con tartufi i secondi; fate cuocere in buon sugo i filetti grossi esponendoli a fuoco ardente sicchè in dieci minuti siano glassati, e gli altri cuocerete nel burro depurato all'ultimo istante. Attaccate al piatto d'*entrée* una crostata di pane fritto, riempitela con un intingolo di creste, granelli e tartufi torniti, condito con salsa alemanna mista con essenza di funghi e di pollo ottenuta dalla bollitura dei carcami; friggete d'un bel colore le coscie e disponetele all'ingiro; collocate sull'intingolo i sei grossi filetti ben glassati ed al disopra gli altri piccoli, che glasserete col pennello. Cospargete di salsa le coscie e tra l'una e l'altra mettetevi un tartufo cotto nel vino. Servite coll'istessa salsa a parte. G. N.

1131. Fricassea di polli alla delfina
(Fricassée de poulets à la dauphine).

Allestite ed accosciate tre polli novelli cuocendoli in fondo bianco senz'acido; dopo cotti tagliateli, metteteli in una tegghia con una manata di code di gamberi ed egual quantità di tartufi a filetti. Versatevi entro due tazze di salsa suprema (N. 240) nella quale avrete mescolato un bicchiere di panna freschissima. Lasciate sobbollire qualche minuto, indi levate i polli e disponeteli in bell'ordine in mezzo ad un bordo di riso condito con burro fresco ed essenza di pollo; guernitelo all'ingiro di *quenelles* impanate e fritte. Cospargete leggiermente i polli coll'anzidetta salsa, e servite la rimanente a parte.

1132. Costolette di pollo alla Sevigné
(Côtelettes de poulet à la Sevigné).

Levate i filetti a tre polli e colla carne delle coscie apparecchiate una farcia piuttosto densa cui aggiungerete gli anzidetti filetti tagliati a dadolini, dei tartufi tagliati similmente ed un cucchiaio d'erbe fine. Spolverizzate la tavola e stendete il composto per foggiare le costolette impiantando in ognuna un ossicino di pollo. Passatele all'uovo e al pane. Cuocetele lentamente con burro depurato e servite con salsa Colbert ammannita come segue:

Mettete a fuoco due bicchieri di sugo condensato e quando bolle ritirate la casseruolina sull'angolo del fornello rimestando continuamente; incorporatevi assieme a poco a poco 3 ettogrammi di burro fresco indi il sugo di tre limoni e un cucchiaio di prezzemolo trito e imbianchito.

Queste costolette si ponno preparare con ogni sorta di polleria.

G. N.

1133. Olivette di pollo *(Olivettes de poulet).*

Operate parimenti come per quelle di cappone (N. 1093).

1134. Costolette di pollo alla minuta
(Côtelettes de poulet à la minute).

Operate come si disse al N. 1092 per quelle di cappone e servitele similmente.

1135. Flan di pollo *(Flan de poulet).*

Pestate nel mortaio la carne d'un pollo od anche di una pollastra cotta allo spiedo, oppure in casseruola, cui avrete prima levato la pelle ed i tendini; aggiungete un po' di sugo, indi due bicchieri di besciamella ultimata non che quattro o cinque uova sbattute. Passate il composto allo staccio, e versatelo in uno stampo liscio a cilindro unto di burro depurato; fatelo cuocere al bagnomaria, sorvegliando che non abbia a bollire. All'ultimo istante rovesciate lo stampo sul piatto e servitelo con spagnuola mista con sugo.

Coll'istesso metodo si fanno *flan* di pollame, dindo, cappone e d'ogni sorta di selvaggina volatile.

1136. Piccoli flan di pollo *(Petits flans de poulets.)*

Operate come sopra, tranne che impiegherete delle piccole forme scanalate. Serviteli nel modo anzidetto.

1137. Soffiato di pollo *(Souffié de poulet).*

Attenetevi all'istruzione offerta al N. 1094 tanto pel modo di preparazione che di servizio.

1138. Rulli di pollo *(Roulades de poulet).*

Procedete come venne indicato al N. 1095.

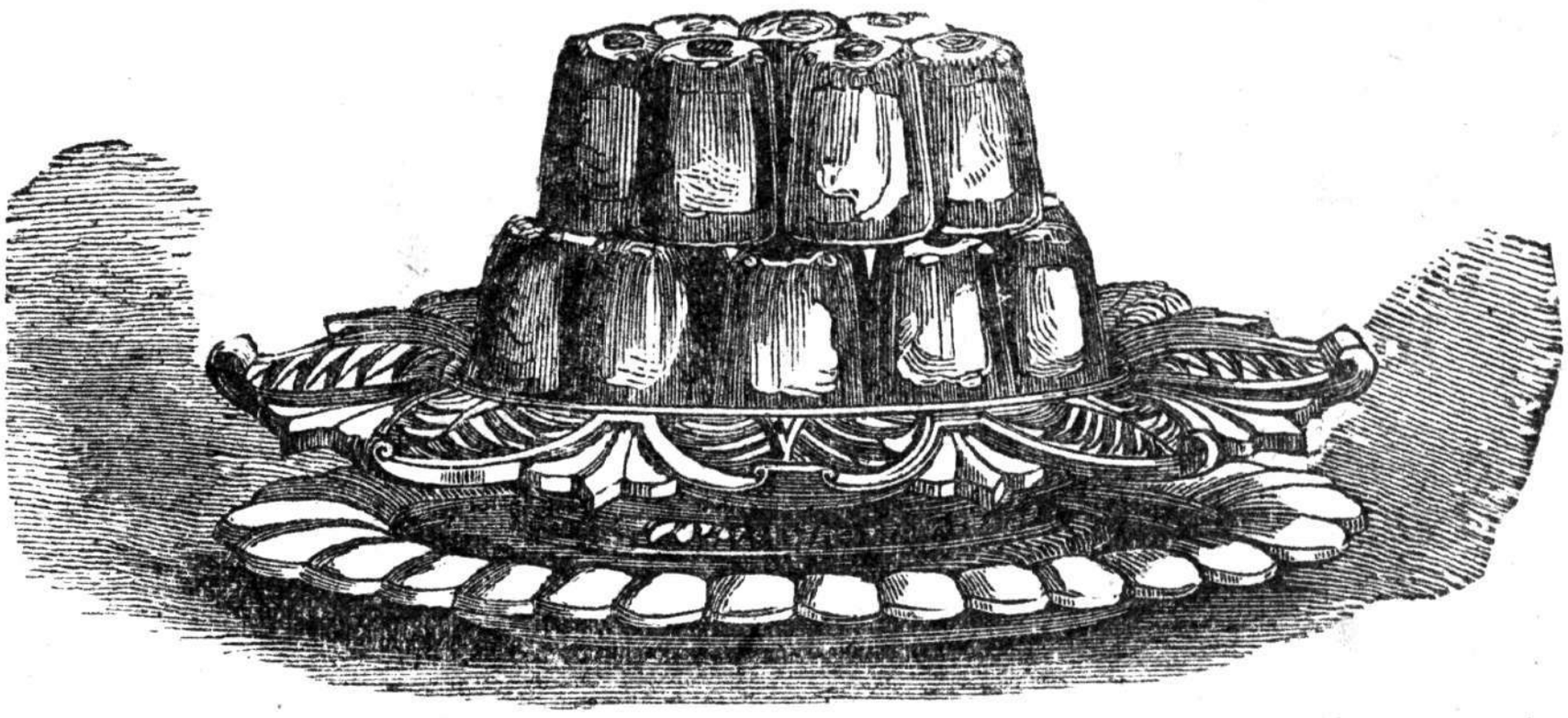
1139. Rulli di pollo fritti *(Roulades de poulet frites).*

Preparate dei piccoli rulli come abbiamo detto per le olivette, eccetto che li terrete due centimetri più lunghi e un po' più grossi, passateli in un intriso d'erbe fine, burro sciolto, uova, sale e pepe indi nel pane grattugiato. Poco prima di servire friggeteli nel grasso a fuoco non troppo ardente, dovendo cuocere contemporaneamente sì il pollo che la farcia. Cotti d'un bel colore asciugateli su un tovagliuolo per poi disporli sul piatto, servendoli con salsa tartufi, pomidoro, piccante o qualsiasi altra salsa acida a piacimento, come pure burro di gamberi, ecc.

1140. Panetti di pollo all'aspic
(Petits pains de poulet à l'aspic).

Operate come si disse per il pane di fagiano (N. 890) avendo cura di tenere il composto piuttosto morbido, il quale distribuirete in diciotto piccole forme simili a bicchieri, conosciute comunemente sotto il nome di *goblotti.* In questo caso occorrerà averne di due qualità, una cioè più grande dell'altra, ed in mancanza farete cuocere il pane in una forma liscia e abbastanza grande per poter levare collo stampo diciotto pezzi. Il composto dovrà essere alto non meno di sei centimetri ed i pezzi da estrarre, quando sia freddo, converrà badare siano più piccoli de' *goblotti,* onde possano contenere la gelatina destinata a rivestirli. Mettete adunque sul ghiaccio i diciotto piccoli stampi, versate in ognun di essi un sottil strato di gelatina, lasciatela congelare, indi decorate il fondo con una fetta di tartufo tagliata collo stampo e ricopritela con altra

gelatina; di lì a poco mettetevi entro il pane in modo che siavi un piccolo spazio all'ingiro, il quale colmerete di gelatina osser-



vando che non rimanga alcun interstizio. Al momento di servire tuffate gli stampi in acqua tepida e rovesciateli per estrarre i pani, che disporrete in piramide sopra uno zoccolo di grasso simile a quello che offriamo nel disegno.

1141. Aspic di pollo (*Aspic de poulet*).

Levate i filetti da due o tre polli preparandoli come d'uso; fateli cuocere con burro depurato a fuoco moderatissimo, sicchè abbiano a riescire molto bianchi; spolverizzateli leggiermente di sale, asciugateli e marinateli con olio, sugo di limone, pepe, noce moscada e foglie di serpentaria. Avrete pronta una gelatina ben chiara e di buon sapore, come pure creste, arnioni e tartufi, il tutto cotto alla perfezione. Asciugate, pulite e glassate i filetti, indi mettete sul ghiaccio uno stampo in cui verserete uno strato di gelatina non più alto d'un pezzo da cinque centesimi, e non appena è congelata disponete sul fondo una decorazione con lingua, tartufi, citriuoli e bianco di pollo; versatevi sopra un po' di gelatina; e quando si è incorporata versatevene altra all'altezza di due centimetri, che lascierete parimenti rassodare; disponetevi sopra i filetti in corona alternando ogni pezzo con una cresta e una fetta di tartufo senza toccare le pareti dello stampo. Riempite gli interstizii e la superficie di gelatina sciolta. Al momento di servire tuffate lo stampo nell'acqua tepida e rovesciatelo sul piatto, sul quale avrete messo della gelatina trita molto fina. Guernite il centro con una magnonnese unendovi gli arnioni dapprima cotti e marinati.

Seguendo l'istessa norma potrete preparare dei piccoli *aspic* di creste, granelli, ecc. G. N.

Il re dei cuochi.

1142. Aspic di pollo alla finanziera
(Aspic de poulet à la financière).

Apparecchiate un *aspic* come l'anzidetto; guernite il centro con salsa finanziera (N. 360) senza *quenelles*, legata con una *chaufroix* di selvaggina all'essenza di tartufi.

Questi *aspic* si servono anche sopra zoccoli (1).

1143. Aspic di pollo allo scarlatto
(Aspic de poulet à l'écarlate).

Operate come sopra, tranne che nell'apparecchiare l'*aspic* metterete tra un filetto e l'altro un crostone di lingua cotta e ben rossa. Guernite il centro con un intingolo d'arnioni, creste, e tartufi conditi con qualche cucchiaio di magnonnese e altrettanta salsa suprema all'essenza di tartufi.

1144. Aspic di pollo alla regina
(Aspic de poulet à la reine).

Preparate i filetti giusta la pratica; abragiate le coscie che poi spoglierete della pelle e della parte grassa; pestate la carne nel mortaio aggiungendovi un po' di salsa bianca e gelatina ben ridotta, passate due volte allo staccio e riponete la *purée* in una terrina. Apparecchiate l'*aspic* come dissimo sopra, avvertendo che la gelatina deve coprire leggiermente i filetti, e quando si sia con-

---

1) **Osservazione sull'aspic e sue decorazioni.**

Si ponno apparecchiare *aspic* tanto colla carne di manzo, vitello, pollame e selvaggina, come con quella d'ogni sorta di pesce fino, non che galantine, pani, ecc.

Le guernizioni che meglio gli si addicono sono creste, granelli, animelle, funghi, tartufi, lingua, gamberi, olive e citriuoli.

È della maggiore importanza che le carni siano ben abragiate e glassate, ed ove si facessero cuocere allo spiedo converrà badare che siano molto sugose. Prima di formare l'*aspic* è necessario che le carni stesse vengano messe per qualche ora in una marinata.

Per decorare l'*aspic* s'impiega l'albume d'uovo cotto al bagno-maria, lingua, stomaco di pollo bianchissimo, citriuoli verdi, tartufi, cappelli di funghi bianchi, capperi e code di gamberi. La disposizione dei colori e la maggiore semplicità sono i principali requisiti per ottenere il desiderato effetto. Così a cagion d'esempio eccovi un processo semplicissimo che l'esperienza nostra ha avvalorato: — Preparate una magnonnese molto bianca, cui unirete della gelatina forte; dividetela per metà mescolando ad una parte della ravigote ben verde, onde avere una salsa di color bianco e un'altra verde. Versatela in separate casseruoline o stampi all'altezza di non più di quattro centimetri e lasciate che si congeli sul ghiaccio. Tritate minutamente della gelatina forte e ben colorata, e per incorporarla spruzzatela di gelatina sciolta che riporrete ad uguale altezza in uno stampo o casseruolina, lasciandovela finchè siasi congelata; tuffate in acqua tepida i diversi recipienti e rovesciateli su una lastra di rame per poi, con un coltello o meglio con stampi da decorazione, tagliare il vario composto. Badate che la gelatina per l'*aspic* vuol essere molto chiara e limpida; versatene uno strato non più alto di due linee nella forma dell'*aspic*, e quando si è rassodato disponetevi entro la decorazione colorata anzidetta. Affinchè la decorazione ottenga il maggior effetto è d'uopo che il disegno non sia molto minuzioso. In siffatta guisa si decora ogni sorta di magnonnese e d'insalate montate.

G. N.

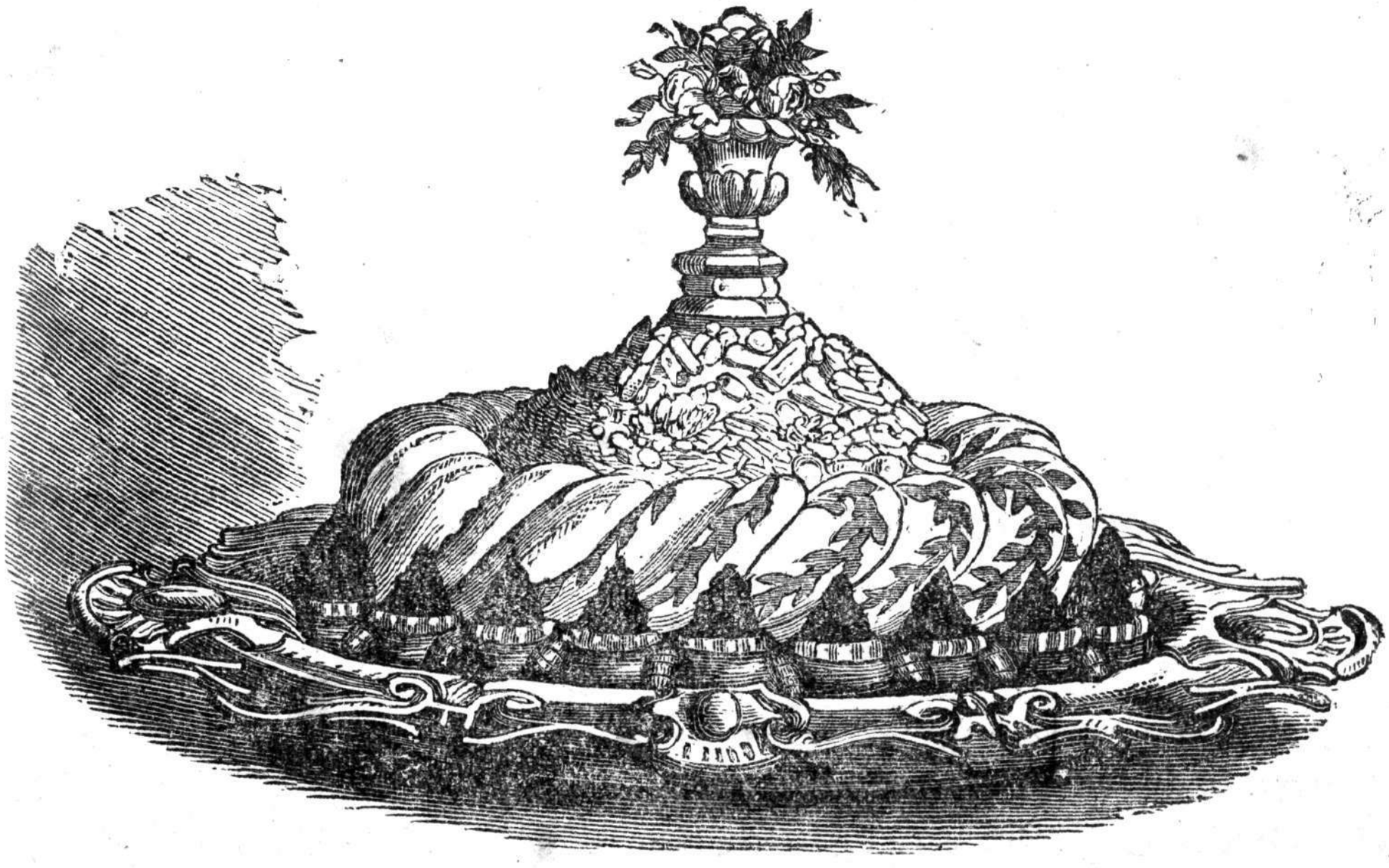
gelata riempirete lo stampo coll'anzidetta *purée*, che dovrà essere legata a sufficienza. Al momento di servire rovesciatelo sul piatto guernendo il centro con un intingolo di creste, arnioni, tartufi ed animelle d'agnello, condito con qualche cucchiaio di salsa suprema ed altrettanta gelatina non interamente congelata.

1145. Aspic di galantina di pollo
(Aspic de galantine de poulet).

Preparate una galantina di pollo operando come per quella di fagiano. Tagliatela a fette regolari che poi dividerete per metà ed adopererete per apparecchiare l'*aspic* in luogo dei filetti di pollo, decorando lo stampo con garbo nel modo già rammentato. Ultimatelo e servitelo similmente, guernendo il centro con una magnonnese alla *Chantilly*, preparata come si disse al N. 915. G. N.

1146. Filetti di pollo in magnonnese alla giardiniera
(Filets de poulet en magnonnaise à la jardinière).

Per ammannire questo piatto elegante occorrono sei polli cotti in casseruola od allo spiedo; in un caso o nell'altro necessita che



siano conservati molto bianchi, per lo che li ravvolterete nella carta butirrata se li cuocete allo spiedo, oppure terrete coperti se in casseruola. Quando sono freddi distaccate in un sol pezzo i

filetti e collo stomaco fate un altro filetto, regolate i diversi pezzi eguagliandone la forma e marinateli con olio, sugo di limone, sale, ecc. — Preparate una magnonnese bianca, indi asciugate i filetti e collocateli in una tegghia sul ghiaccio; stratificateli di magnonnese mista con gelatina, decorateli con tartufi come vedesi nel disegno; lasciate congelare la decorazione badando che riesca brillante e lucida. Intanto preparate un'insalata di carote, asparagi, cavolifiori, il tutto cotto e condito a parte per poi frammischiarli con un po' di magnonnese. Attaccate al centro d'un piatto di porcellana un crostone di pane fritto, affine di rialzare il piatto; spargete all'ingiro un po' di gelatina trita, la quale servirà a tenere in posto i filetti che disporrete in corona attorno all'insalata che avrete ammucchiato con garbo; nel centro impianterete un'asticciuola portante un piccolo vaso fatto di rape e guernito di fiori naturali od anche di legumi verdi. Ornate l'orlo del piatto con crostatine guernite di caviale e gelatina trita finissima alternandole con code di gamberi ben rosse. Servite con salsa magnonnese a parte. G. N.

1147. Coscie di pollo in galantina al burro di Mompellieri

(Cuisses de poulet en galantine au beurre de Montpellier).

Disossate dieci o dodici coscie di pollo lasciando sopravanzare la pelle e levando un po' di carne ove ne fosse di troppo; spolverizzatele leggiermente di sale e fate un composto simile a quello indicato pel fagiano, tagliando però più minutamente i diversi ingredienti; mettetene un cucchiaio per ogni coscia; poscia stringendo i due fili che avrete fatto passare attraverso la pelle, chiudete l'apertura; accomodatele con garbo, adagiatele in una casseruola strette le une alle altre, copritele di fette di lardo e giambone, un bicchiere di vino Marsala e una tazza di buon sugo; sovrapponetevi un foglio di carta unto di burro e lasciate bollire a fuoco lento poco più di un'ora, sorvegliando che siano sempre coperte dal liquido. Lasciatele venir fredde sul ghiaccio, ritiratele dalla cozione, asciugatele, levate il filo, regolatele tagliando la pelle che sopravanza e dando loro bella forma; mediante burro bianco e coll'aiuto di stuzzicadenti foggiate all'estremità una testolina d'anitrino, poi col burro verde disponetevi ai fianchi le due ale e all'altra estremità la coda bianca, raffigurando così un anitrino per ogni coscia; glassate le parti non coperte di burro con sugo misto con gelatina.

Preparate una vasca di burro bianco coperta in parte di burro verde simulante erba, e collocatela su un piatto grande ovale. Mettete nel centro della vasca un delfino fatto di burro bianco e ada-

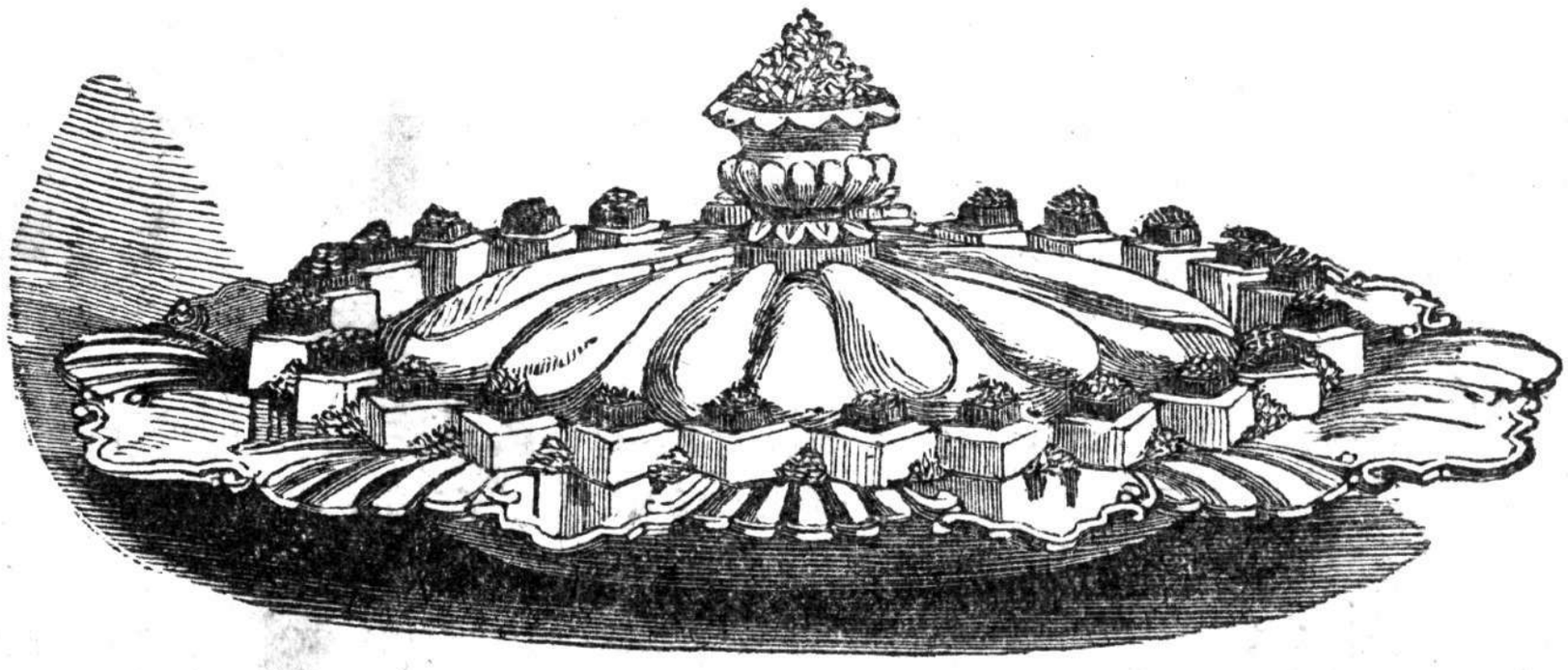
giato su un pratellino di burro verde; disponetevi artisticamente all'ingiro gli anitrini, parte a gruppi e parte isolati, raffigurandoli come fossero nell'acqua. Avrete pure preparato una gelatina di pollo molto gustosa, senza colore ed il più possibilmente limpida, e prima che si congeli versatela nella vasca in quantità sufficiente che degli anitrini rimanga scoperto soltanto il dorso e la testa, cosicchè i commensali prendendo la piccola galantina abbiano la gelatina e il burro di Mompellieri. Conficcate nelle fauci del delfino un'asticciuola ornata d'un bel gambero, un tartufo e una cresta, il tutto brillantato di gelatina.

Noi abbiamo avuto occasione di servire anche dando alle coscie la forma di pere, che poi facevamo glassare, e facendovi il gambo coll'ossicino dell'ala, aderente al quale vi mettemmo una foglia di burro verde intagliata col coltellino. In questo modo si servono su uno zoccolo a due ordini, in grasso o in burro, decorando di burro di Mompellieri il posto ove vanno collocate le pere, delle quali ne metterete, ben inteso ritte in piedi, otto sul primo gradino e quattro sul secondo; da ultimo impiantate al centro una asticciuola guernita d'un vasetto di burro bianco ornato di verde, guernito di fiori e sostenuto da un grosso tartufo. G. N.

1148. Magnonnese di pollo al burro di gamberi

(Magnonnaise de poulet au beurre d'écrevisses).

Fate cuocere sei polli allo spiedo od in buon fondo, quando sieno freddi tagliate le coscie, cui leverete la pelle e regolerete con garbo, dividete lo stomaco in due parti, e toltovi le ossa e



la pelle, date loro la forma di filetto. Marinate sì le prime che questo nel modo più volte citato. Avrete preparato un crostone di pane fritto che attaccherete al piatto; assicurate al centro un elegante vaso fatto similmente di pane come lo raffigura il disegno,

Apparecchiate una salsa magnonnese e mescolatevi assieme del burro di gamberi sciolto con un po' di olio e gelatina ridotta. Asciugate e pulite i polli, indi fateli saltare con una tazza di magnonnese in cui avrete messo una manata di code di gamberi. Disponete attorno al vaso, posto al centro, le coscie in maniera da posarvi sopra i filetti come vedesi nel disegno. Cospargeteli di salsa ben liscia, lucente e d'un bel rosso. Guernite il piatto con dadi di gelatina, ornati di gelatina trita. Riempite la crostata di code di gamberi intrise, come si disse, di salsa magnonnese e coperte di gelatina trita e servite.

1149. Magnonnese di pollo alla gelatina
(Magnonnaise de poulet à la gelée).

Fate cuocere e tagliate quattro polli nel modo anzidetto e marinateli istessamente con olio e sugo di limone, prezzemolo ed una cipollina in fette, lasciandovele circa due ore. Nel frattempo mettete dell'*aspic* sul ghiaccio e preparate una magnonnese bianca perfettamente ultimata. Un'ora prima di servire, asciugate i polli e poscia saltateli in una terrina con una quarta parte della magnonnese, che metterete sul ghiaccio pesto per una mezz'ora, saltandoli di tanto in tanto. Disponeteli come dissimo sopra; guernite l'orlo del piatto di gelatina trita e di dadi pure di gelatina nel genere di quelli offerti alla tavola VII. Mascherate i polli con magnonnese ben liscia e servite.

1150. Magnonnese di pollo alla ravigote
(Magnonnaise de poulet à la ravigote).

Questo *entrée* si prepara precisamente come il suindicato, non differendo che per la magnonnese verde invece della bianca. Guernitelo di gelatina bianca e d'uova sode decorate, d'acciughe e capperi.

1151. Fricassea fredda di pollo alla gelatina
(Fricassée froide de poulet à la gelée).

Fiammeggiate, pulite e tagliate a pezzi quattro polli; metteteli in una casseruola con brodo a sufficienza per bagnarli completamente. Collocateli su un fornello ardente e lasciateli bollire alcuni minuti, dopo di che li getterete nell'acqua fredda. Regolate i diversi pezzi, e metteteli mano mano in una casseruola con burro tepido, che porrete a fuoco moderato per pochi minuti, facendoli

saltellare; spolverizzateli di farina, e poco dopo ritirate la casseruola dal fuoco e versatevi entro la cozione in cui avrete fatto imbianchire i polli; rimestate e rimettete a fuoco unendovi sale, noce moscada, e un mazzolino di prezzemolo, scalogno, timo, lauro, basilico e una cipolla, due chiovi di garofano, non che una dozzina di funghi torniti. Dopo circa una mezz'ora di leggiera ebollizione, digrassate la fricassea, che dovrà essere cotta; ritirate colla schiumarola il pollo e mettetelo in un'altra casseruola che coprirete.

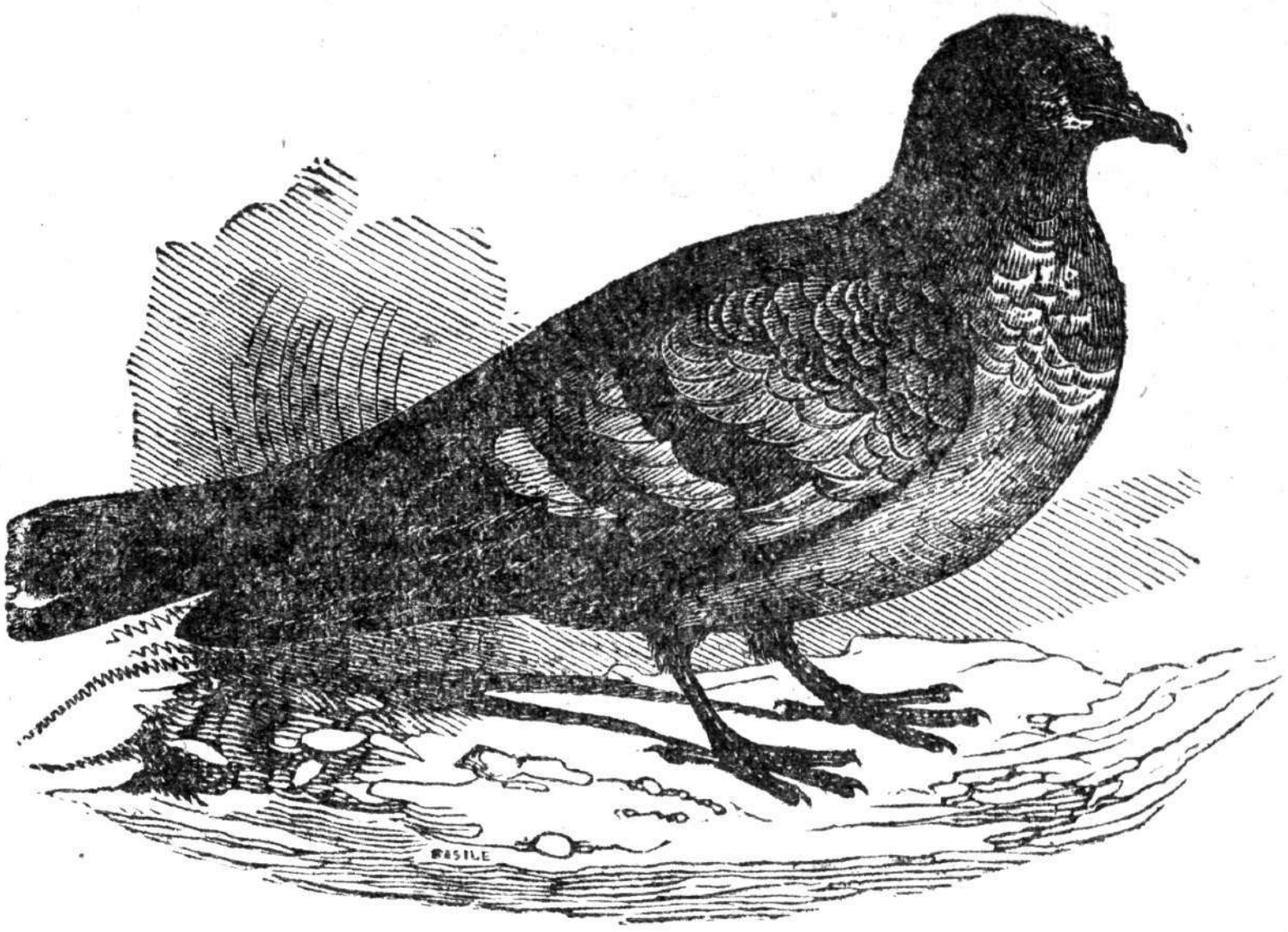
Fate restringere la salsa e due minuti dopo averla ritirata dal fuoco, unitevi una soluzione di cinque tuorli d'uova rimestandola continuamente col mestolino; rimettetela a fuoco ed appena bolle passatela alla stamigna. Quando è fredda versatene un terzo sulla fricassea, che ravvoltolerete e poscia collocherete per una mezz'ora sul ghiaccio pesto e disporrete come si disse per la magnonnese di pollo, coronando la sommità del piatto con un tartufo intero cotto nel vino, a cui sovrapporrete una cresta doppia e bianchissima. Lavorate la salsa aggiungendovi quattro cucchiai di gelatina tepida e mascherate la superficie della fricassea; decorate il piatto con gelatina trita e crostoni pure di gelatina a due colori, e servite.

1152. Insalata di pollo alla regina
(Salade de poulet à la reine).

Fate cuocere allo spiedo od in casseruola quattro polli, e quando sono freddi tagliateli; levate le coscie, che distaccherete dal groppone. Indi tagliate i filetti mettendo il pollo sul dorso, affinchè appoggiando leggiermente il coltello la carne si trovi tagliata liscia; distaccate lo stomaco con un sol taglio, regolatelo e tagliate il groppone nella stessa lunghezza, disponendolo in modo che non vi sia più che il suo spessore, e liberatelo di tutte le fibre interne che si separano dalle ossa, lasciategli la pelle che invece toglierete dalle altre membra; coprite e raschiate l'estremità delle piccole ossa delle ali e delle coscie. Approntati così i quattro polli, metteteli per alcune ore in un terrina con sale, pepe bianco, olio, aceto, prezzemolo lavato e una cipollina in fette, ricoprendoli con un foglio di carta. Approntate otto uova sode, e lavate sei lattughe; mezz'ora prima di servire scolate il pollo sulla salvietta togliendovi i minuzzoli di cipolle e di prezzemolo. Sfogliate le lattughe conservando il garzuolo piccolissimo; tagliate le foglie e conditele come un'insalata ordinaria, che verserete sul piatto d'*entrée*. Adagiatevi sopra ed in corona le otto coscie di pollo ed al centro le ali; al disotto delle coscie collocate il dorso e soltanto due stomachi. Sormontateli di filetti in corona tenendoli il più possibilmente

aderenti l'un l'altro, e da ultimo collocatevi sopra gli altri due stomachi. Procurate di tenere la piramide piuttosto stretta ed alta, il che contribuisce alla maggiore eleganza. Disponetevi all'ingiro una guernizione di uova sode tagliate in otto pezzi frammezzati da un garzuolo di lattuga ben condita divisa in quattro od anche in sei parti. Ornate la sommità con un mezzo uovo in cui avrete infisso un piccolo garzuolo di lattuga.

Mettete in una terrina un pizzico di cerfoglio e alcune foglie di serpentaria tritata e imbianchita con sale, pepe grosso, aceto e una cucchiaiata di gelatina trita ed altrettanta salsa bianca. Amalgamate il tutto, mascherate l'insalata e servite.



CAPITOLO XXXIII.

DEL PICCIONE E DELLA TORTORELLA.

Il piccione deve essere scelto giovane e ben pasciuto. La sua carne è saporita e nutriente; quella della tortorella ha minor gusto, ma in compenso è più tenera e leggiera. Alcuni credono che la carne di piccione convenga a tutti gli stomachi; nulla di più erroneo. Tutte le specie di piccioni contengono un sugo alquanto viscido, che li rende pesanti. Convien però osservare che è solo dall'uso continuato di questo cibo che uno stomaco debole potrebbe risentirne dannosi effetti.

Tanto il piccione quanto la tortorella si ammanniscono nell'identico modo. Cotti arrosto sono migliori e di più facile digestione.

1153. Piccioni arrosto *(Pigeons rôtis)*.

È indispensabile siano giovani e grassi. Ne occorrono quattro per un arrosto di otto persone. Spennateli, abbrustiateli, levate le interiora, accosciateli e fateli cuocere allo spiedo ponendo una fettolina di lardo sullo stomaco d'ogni piccione. In meno di mezz'ora saranno cotti; salateli, slegateli e tagliateli in quattro pezzi tenendoli riuniti come se fossero interi; disponeteli uno accanto all'altro colle zampe verso l'interno. Guernite di crescione il centro del piatto; glassate i piccioni e servite.

1154. Piccioni alla moderna *(Pigeons à la moderne).*

Sventrate ed abbrustiate sei piccioni; accosciateli per *entrée* e metteteli in una casseruola con burro e lardo raschiato, una piccola cipolla, una carota e un mazzetto di prezzemolo; bagnateli a metà con buon fondo e copriteli con un foglio di carta unta. Fateli abragiare lestamente, e presso al termine della cottura passate e digrassate la cozione, colla quale li glasserete. Attaccate al centro del piatto d'*entrée* un rialzo o piedestallo di pane, su cui assicurerete mediante asticciuola una piccola crostata di pane a foggia di cestella. Cinque minuti prima di servire scolate e slegate i piccioni; tagliateli tenendo riuniti i pezzi per conservare al piccione la sua forma; disponeteli all'ingiro del piedestallo col dorso appoggiato allo stesso, e guernite gli intervalli e la cestella con piselletti. Glassate i piccioni e servite una salsiera di vellutata a parte.

I piccioni ponno anche essere cotti arrosto, come pure ai piselli si può sostituire una guernitura d'ortaggi, funghi, tartufi, citriuoli, olive, ecc., e la guernitura stessa può essere rimpiazzata da una semplice salsa pomidoro, veneta, alemanna, suprema, spagnuola, nel qual caso in luogo della cestella vi si porrà un'asticciuola ornata semplicemente.

1155. Piccioni alla S. Lorenzo *(Pigeons à la S. Laurent).*

Prendete dei piccioni teneri, apriteli dal collo fino al groppone e batteteli alquanto senza però rompere le ossa; conditeli di pepe e sale, metteteli in una casseruola con un pezzo di burro, una foglia di lauro e una cipollina tagliata a fette. A metà cottura ritirateli e stemperate due tuorli d'uova nella cozione; immergete di nuovo i piccioni in questa salsa in modo che siano interamente bagnati; poscia ravvoltateli nella mollica di pane. Metteteli sulla gratella cuocendoli a fuoco lento e serviteli con salsa piccante.

1156. Piccioni farciti e gratinati
(Pigeons farcis au gratin)

Scegliete quattro piccioni teneri e polputi; disossateli come per gelatina spogliandoli, per quanto possibile, dalla parte grassa. Pulite e passate alle erbe fine i fegatini dei piccioni, tagliate a pezzi un ettogrammo di tartufi, altrettanto giambone ed egual dose di zinna cotta, mescolate questi ingredienti con 4 ettogrammi di farcia di pollo consistente e farcite i piccioni; assicurati con filo, affinchè non esca il ripieno, fateli rosolare in casseruola, e quando hanno preso colore scolate il grasso e bagnate con vino bianco e

sugo; cotti e glassati, ritirateli e tagliateli in quattro; stendete sul piatto uno strato di farcia ed adagiateveli sopra. Unite al sugo dei piccioni della salsa vellutata ridotta, che lascierete bollire un istante aggiungendovi un po' di funghi triti e mascherate poi coll'istessa salsa i piccioni. — Spolverizzateli di pane grattugiato fino, indi bagnateli di burro fuso ed esponeteli un istante al forno affinchè prendano colore; serviteli con sugo chiaro in salsiera.

I piccioni cotti e ben glassati si servono molto vantaggiosamente con riso, maccheroni, tagliatelle, ecc., od anche soltanto con salsa ai funghi o ai tartufi. G. N.

1157. Pasticcio di maccheroni con piccioni all'antica

(Pàté de maccheroni avec pigeons à l'ancienne).

Tagliate a pezzi due piccioni; metteteli in una tegghia con burro, facendoli saltellare e colorare, bagnandoli poscia con un po' di vino bianco, asciugato il quale, li spolverizzerete con un cucchiaio di farina di frumento e bagnerete di nuovo con poco brodo; unitevi tartufi o funghi tagliati a fette, sale, pepe, noce moscada, e lasciateli sobbollire fino a cottura, avvertendo che la cozione sia piuttosto densa. Non appena ritirati i piccioni, gettatevi entro dei maccheroni cotti, scolati e passati al burro e conditi di formaggio grattugiato, smuovendoli sicchè abbiano a riescire egualmente intrisi di sugo.

Preparate una pasta impiegando 4 ettogrammi di farina di semola, uno e mezzo di zucchero avana in polvere, due tuorli d'uova, 2 ettogrammi di burro, due cucchiai di vino bianco e un po' di raschiatura di buccia di limone. Foderate con essa uno stampo liscio adatto al quantitativo del composto, avvertendo che l'intonaco non sia alto più di un centimetro. Quando i maccheroni e i piccioni siano freddi mescolateli assieme e riempite lo stampo coprendolo di pasta. Mettetelo a forno non troppo caldo, ed in mancanza circondatelo di bragie e cenere calda, e lasciate cuocere lentamente. Servitelo ben caldo.

È questo un piatto dell'antica cucina milanese, nel quale si possono anche impiegare creste, arnioni ed animelle abragiate e tagliate a pezzi.

1158. Piccioni alla marescialla

(Pigeons à la maréchalle).

Abragiate in buon sugo i piccioni; marinateli, indi asciugateli ed impanateli con tuorlo d'uovo, burro e pane grattugiato ben

fino. Metteteli sulla gratella, e quando hanno preso un bel colore, serviteli con salsa, a cui avrete unito funghi, oppure tartufi, citriuoli, spugnuole, ecc. A questa carne convengonsi meglio le salse acide, piccante, pomidoro, *ravigote* e simili.

1159. Filetti farciti di piccione ai tartufi
(Filets farcis de pigeon aux truffes).

Spiccate i filetti da sei piccioni acconciandoli secondo la pratica; colla carne delle coscie spoglie della pelle e della parte grassa preparate una farcia *quenelles,* a cui unirete i fegatini gratinati; ultimata e passata allo staccio, aggiungetevi dei tartufi tritati e un po' d'erbe fine; battete i filetti grossi e i piccoli, stratificate i primi di farcia e copriteli coi piccoli filetti dando loro bella forma; passateli all'uova e al pane, friggeteli nel burro depurato e disponeteli in corona sul piatto; guernite il centro con tartufi conditi di burro, sugo condensato, un po' di salsa vellutata e il sugo di mezzo limone. Cospargete i filetti con salsa spagnuola lavorata al vino Madera e servite.

1160. Costoline di piccione alla Sevigné
(Côtelettes de pigeon à la Sevigné).

Preparate tanto le costolette come la salsa giusta l'istruzione N. 1132.

1161. Costoline di piccione al riso
(Côtelettes de pigeon au riz).

Levate i filetti a sei piccioni lasciandovi aderente l'osso dell'ala; riunite il grosso col piccolo filetto bagnandolo con albume d'uova e battendolo un pocolino. Infarinate queste costoline e riponetele in una tegghia con burro depurato. Ammannite un riso all'italiana e disponetelo all'ingiro del piatto, oppure untate di burro uno stampo da *bordure* e versatevi entro il riso, rovesciandolo sul piatto dopo dieci minuti circa. Quando le costoline saranno fritte d'ambo le parti, scolate il burro sostituendovi un bicchiere di spagnuola o vellutata ed altrettanto di sugo ristretto; ravvivate il fuoco e lasciatele cuocere per altri due minuti; ritirate le costoline, disponetele in corona sul piatto aspergendole di salsa; guernite il centro con tartufi neri o bianchi, funghi, creste, animelle d'agnello, il tutto intriso di salsa vellutata.

1162. Costoline di piccione alla napoletana
(Côtelettes de pigeon à la napolitaine).

Operate come sopra impiegando l'intingolo e la salsa alla napoletana.

1163. Costoline di piccione ai piselli
(Côtelettes de pigeon aux pois).

Apparecchiate le costoline nel modo suindicato, passatele all'uova e al pane per poi friggerle nel burro. Guernite il centro con piselli ben verdi e conditi di salsa bianca, burro, sugo condensato e un cucchiaio di zucchero. Anche la salsa besciamella vi si addice benissimo.

Questo piatto può servirsi con tutte le salse calde indicate all'apposito capitolo e con ogni sorta di ortaggi e *purées*.

1164. Sauté di piccioni *(Sauté de pigeons).*

Allestite quattro piccioni novelli, tagliateli in quattro pezzi, batteteli un poco e metteteli in una tegghia con burro. Mezz'ora prima di servire fateli rosolare d'ambo le parti, scolate il burro, sostituitevi un bicchiere di buon vino bianco, esponete la tegghia a fuoco ardente, e quando il liquido si sarà consumato gettatevi entro un cucchiaio di cipolla trita imbianchita, poco prezzemolo parimenti imbianchito e spremuto, non che dei funghi tritati, bagnando contemporaneamente con un bicchiere di spagnuola e mezzo di consumato; lasciate bollire vivamente finchè la salsa sia abbastanza densa. Collocate sul piatto i piccioni in piramide, ultimate la salsa con burro fresco e il sugo di un limone. Cospargete abbondantemente di salsa, e servite.

All'anzidetta salsa potrete unire anche dei tartufi in fette.

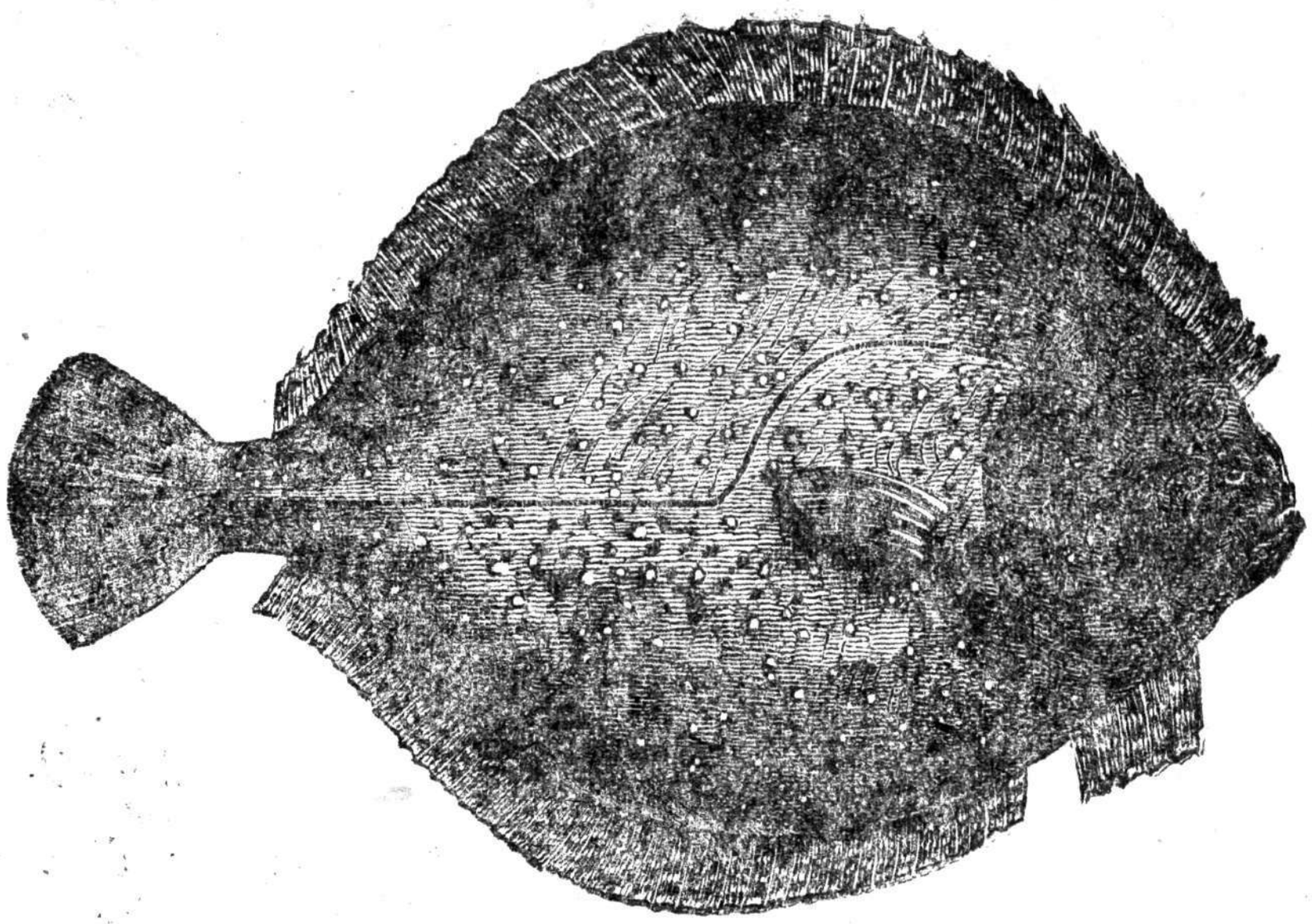
1165. Piccioni arrosto e freddi in salsa tartara
(Pigeons rôtis froids, sauce tartare).

Fate cuocere allo spiedo i piccioni; lasciateli raffreddare, tagliateli in quattro, regolate i diversi pezzi, marinateli e serviteli con salsa tartara guernendoli con garzuoli di lattuga in insalata ed uova sode decorate di filetti d'acciughe e capperi.

Ai piccioni si adattano tutte le salse fredde indicate al cap. IV,

1166. Piccioni freddi all'italiana
(Pigeons froids à l'italienne).

Disviscerate sei piccioni novelli che taglierete in due per il lungo; levate dal di dentro l'osso della coscia e della gamba, non che quello del dorso. Batteteli un poco, metteteli in una tegghia con buon fondo e fateli abragiare con sugo e vino. Ritirateli quando sono cotti e levate gli ossicini dello stomaco lasciandovi soltanto quelli dell'ala. Comprimeteli tra due piatti, regolateli in guisa di costolette, marinateli come di consueto con olio, sugo di limone, sale, ecc. Intanto avrete preparato una miscela di legumi cotti e conditi a parte. Attaccate nel mezzo del piatto una crostata di pane fritto, che guernirete cogli anzidetti ortaggi aspersi di magnonnese e gelatina. Disponetevi all'ingiro dei garzuoli di cavolifiori bianchi, foglie fatte di barbabietola cotte e marinate e cavoli di Brusselles verdi. Asciugate i piccioni, glassateli abbondantemente. Disponete al basso ed attorno alla crostata uno strato di magnonnese mista con gelatina, su cui disporrete le costolette tenendo l'osso rivolto all'insù. Ornate il piatto di crostoni di gelatina decorando la superficie superiore degli ortaggi, contenuti nella crostata, con gelatina spinta al cornetto.



CAPITOLO XXXIV.

DEL ROMBO, DEL ROMBINO, DEL BARBUTO E DEL PESCE PASSERINO.

La specie di questo genere di pesci hanno mandibole e faringei forniti di piccoli denti fitti e puntuti, pinna dorsale cominciante immediatamente al disopra del labbro superiore e questa pinna, del pari che l'anale, stendentesi fino alla coda e gli occhi posti generalmente sul lato sinistro.

Il *rombo massimo* è uno dei più grossi pesci della stessa famiglia che si trovino lungo le nostre coste. È di forma corta e larga e di maggior spessore di molti tra pesci schiacciati. Tutta la parte colorata, che è bruna, è tempestata di duri e rotondi tubercoli. La linea laterale è notabilmente arcuata al disopra della pinna pettorale, indi corre direttamente alla coda.

Questo pesce, a buon diritto onorato del titolo di principe del mare, è dai gastronomi chiamato *fagiano d'acqua* a motivo della sua carne delicata e saporitissima.

Il *rombino* e il *barbuto* è perfettamente simile alla specie summenzionata, ma inferiore di sapore; è comune nei mercati delle città marittime e distinguesi per la sua forma meno larga, per mancanza di tubercoli ossei sulla parte colorata del corpo, e il co-

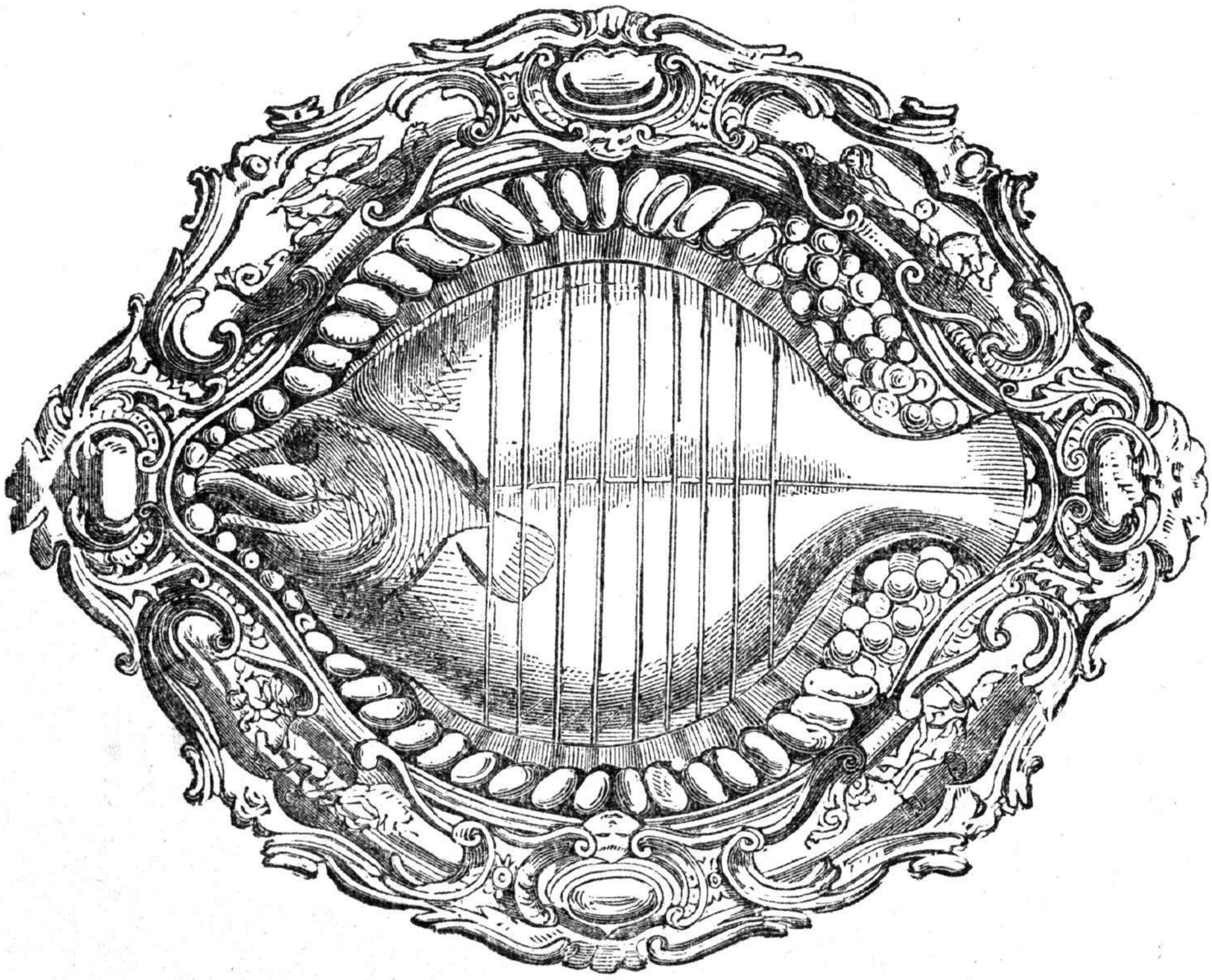
lorito che è rossigno o d'un bruno sabbionaceo è variato di un bruno più scuro e minutamente macchiato di bianco. Il *rombino* o *rombo volgare* è inoltre più piccolo del *rombo massimo.*

Il *pesce passerino* è del genere del rombo; com'esso è di forma piatta quasi rotonda ed ha entrambi gli occhi da una sola parte, di color bruno giallognolo superiormente e bianco al disotto; le sue carni sono oltremodo gustose.

Quanto al modo di cucinare si questi che il *rombino* e il *barbuto,* niuna speciale menzione faremo, applicandovisi interamente quanto verremo esponendo per il rombo.

1167. Rombo all'inglese *(Turbot à l'anglaise).*

Scegliete un rombo bianchissimo in tutta la sua dimensione il che è indizio di somma freschezza; osservate pure che la carne si mostri resistente al tatto e la superficie sia seminata di bollicelle sporgenti e rotonde, il che attesta essere grasso e delicato.



Giratelo sul ventre e praticate un'incisione trasversale vicino alle orecchie dal lato dov'è grigiastro; ritirate le interiora contenute in quella parte, indi levando le branchie vuoterete interamente il pesce. Spingete nn dito nell'interno per accertarvi che non siavi

alcun residuo, e fate una seconda incisione lungo la spina sul dorso; passate la lama del coltello fra le carni e la spina per rialzare alquanto le carni da ogni lato e agevolare il modo di togliere due nodi dalla spina, il che darà una migliore apparenza al pesce ed eviterà che si rompa nel cuocere. Risciacquatelo in più acque, indi asciugatelo e chiudete la bocca del pesce mediante un ago con filo che passerete nella parte carnosa della testa, la quale assicurerete facendo attraversare due volte lo spago nello spessore del pesce al disotto della spina aderente al ventricolo, in modo che il filo formi un triangolo. Ultimata quest'operazione, strofinate il rombo col sugo di un limone, copritelo di sottili fette di limone prive dei semi e della pelle, e spargetevi sopra tre manate di sale. Così approntato mettetelo sul doppio fondo bucherellato dell'apposita tegghia (vedi pag. 51) che avrete per metà riempita d'acqua calda e collocata a fuoco ardente; copritelo con una salvietta inzuppata d'acqua e di poi spremuta e chiudete la tegghia. Appena si sviluppi l'ebollizione schiumate e ritiratela dal fuoco che coprirete di cenere; riponete la tegghia sul fornello sorvegliando che non abbia che a grillettare per due ore circa, secondo la grossezza del rombo; del resto quando la carne cede alla pressione del dito potete essere certi che è cotto. Sgocciolatelo, levate il filo e riponetelo su un piatto d'argento (1); collocate all'ingiro del rombo delle patate, parte foggiate ad oliva ed altre no, cotte in acqua salata, frammezzate da mazzolini di foglie di prezzemolo, mettendone qualche pizzico anche nell'apertura delle branchie e nei punti ove si fosse fesso. Servitelo immantinente con due salsiere di burro fresco sciolto con sale, pepe, noce moscada e abbondante sugo di limone.

1168. Rombo alla besciamella
(Turbot à la béchamelle).

Allestite un rombo nel modo suindicato e mettetelo a diguazzare nella tegghia con acqua e latte onde conservarlo bianchissimo, tenendolo in luogo fresco; due ore prima di servire legatelo e fatelo cuocere secondo l'istruzione suaccennata; scolatelo e servitelo guernito di patate e prezzemolo con due salsiere di besciamella magra ultimata con sugo chiaro e burro fresco.

Nell'istesso modo potrete servire il rombo con salsa olandese, d'ostriche, di code di gamberi, ecc.; la differenza delle salse è il solo cambiamento che dovrete indicare sulla nota del pranzo.

---

(1) Volendo servire il rombo od altri pesci su un tovagliuolo ripiegato converrà che questo sia dapprima cucito su un'assicella della forma del piatto, onde evitare che nel levare i diversi pezzi vi si attacchi il tovagliuolo.

1169. Rombo all'italiana *(Turbot à l'italienne).*

Dopo aver preparato un grosso rombo, come dimostrammo al N. 1167, fatelo cuocere per due ore in una *mirepoix* al vino bianco fino, avendo cura di bagnarlo ad intervalli; scolatelo, disponetelo similmente e guernitelo all'ingiro di filetti di trota fritti e di funghi interi glassati, alternati di animelle (*laccetti)* di carpione parimenti fritti; impiantate con cura otto o dieci asticciuole guernite di tartufi, animelle e gamberi e servitelo con salsa alla principesca (N. 247) nella quale avrete messo dei tartufi foggiati a piccole olive, parte della sua cozione ben ridotta e un poco di burro fresco. G. N.

1170. Rombo gratinato *(Turbot au gratin).*

Scegliete un bel rombo che allestirete come di pratica; spolverizzatelo sotto e sopra di sale, ed un'ora dopo levatelo di nuovo ed asciugatelo. Fate sciogliere in una casseruolina mezzo chilogrammo di burro fresco con sale, pepe, noce moscada, uno scalogno tritato e imbianchito, un mezzo spicchio d'aglio pesto, quattro cucchiai di prezzemolo trito, altrettanti funghi e il sugo di due limoni. Quando il tutto è ben mescolato, versatene metà nell'apposita tegghia, adagiatevi sopra il rombo e mascheratelo colla rimanente salsa; versate una bottiglia di buon vino bianco all'ingiro del pesce; due ore prima di servire ricoprite la tegghia e collocatela sul fornello ardente, e quando bolle mettetela a forno dolce bagnando di tanto in tanto il rombo coll'istessa sua cozione, un quarto d'ora prima di servire mascheratelo leggiermente di pane grattugiato misto con poco formaggio trito; versatevi sopra qualche cucchiaio di burro sciolto per poi fargli prendere un bel colore; disponete il rombo sul piatto attorniandolo di gruppi di patate ben glassate; aggiungete alla cozione qualche cucchiaio di spagnuola e servitela a parte in salsiera.

1171. Rombo farcito e glassato al forno *(Turbot farci, glacé, au four).*

Allestite un bel rombo, come dissimo al N. 1167: indi dilischatelo appoggiando la punta del coltello sulle spine, incominciando dalla coda e proseguendo a sollevare con diligenza le carni fino alla testa; rivolgete il rombo affine di togliervi interamente le spine appoggiandovi sempre sopra la punta del coltello per conservare intera la pelle e la carne; allora tagliate la spina in prossimità

della testa che lascierete intatta; date al rombo la sua forma ordinaria rialzando la parte superiore che avrete disossata; spolverizzate leggiermente la superficie delle carni con sale, pepe e noce moscada; mascherate la parte superiore d'uno strato alto due centimetri di farcia di pesce (vedi N. 305) mista con erbe fine passate dapprima al burro; ultimata questa operazione ricoprite la farcia colla parte che avrete rialzato onde spolverizzarlo, e così il rombo presenterà la primitiva forma. Adagiatelo sul fondo bucherellato dell'apposita tegghia abbondantemente unta di burro; umettate pure di burro fuso il rombo e spargetevi sopra un poco di sale, pepe e noce moscada; bagnate all'ingiro con una bottiglia di vino bianco; due ore prima di servire fate bollire a fuoco ardente, poscia ricoprite la tegghia e mettetelo a forno dolce (1). Un quarto d'ora prima di servire glassatelo come di regola e rimettetelo nel forno. Passate la cozione allo staccio e restringetela aggiungendovi poscia una salsa italiana bianca con burro fresco; all'ultimo istante disponete il rombo sul piatto, glassatelo di nuovo e servitelo coll'anzidetta salsa a parte.

1172. Sauté di rombo alla milanese
(Sauté de turbot à la milanaise).

Prendete un pezzo di rombo, tagliatelo a pezzetti larghi quattro centimetri e lunghi sei, infarinateli e poneteli a fuoco moderato in una tegghia con burro, indi saltateli leggiermente, e quando hanno preso colore, bagnate con un poco di sugo e di vino Marsala; cotti e glassati, aggiungetevi una tazza di salsa al burro di gamberi; avrete preparato dei ravioli fatti con farcia di gamberi e tartufi cotti, conditi con besciamella, burro e formaggio. Attaccate al piatto una bella crostata di pane fritto che riempirete di ravioli, guernite l'orlo di code di gamberi, e disponetevi attorno il rombo; da ultimo unite alla salsa una manata di tartufi tagliati in fette, e servite. G. N.

1173. Rombo impanato alla graticola
(Turbot panè à la grille).

Tagliate in bell'ordine il rombo cotto dando bella forma ai pezzi, indi marinatelo con sale, pepe, olio, limone; poco prima di servire asciugatelo e passatelo nell'uovo sbattuto, al quale avrete

---

(1) È inutile ripetere che in mancanza del forno supplirete col cuocerlo a fuoco sopra e sotto, osservando che l'ebollizione sia leggiera ma continua ed avendo cura di bagnare il rombo ogni dieci minuti.

unito del burro fuso e erbe fine; impanatelo e fatelo cuocere d'un bel colore sopra la graticola; disponete i pezzi in bell'ordine sul piatto, cospargendoli con qualsiasi salsa acida, quali pomidoro, piccante, *ravigote.* Questo piatto può anche guernirsi con tartufi bianchi e neri.

1174. Rombo alla diplomatica *(Turbot à la diplomatique).*

Allestite un bel rombo, come abbiamo indicato al N. 1171, indi apparecchiate 5 ettogrammi di farcia di pesce ben consistente, in cui mescolerete 3 ettogrammi di tartufi neri tagliati a dadi, egual quantità d'anguilla tagliata pure a dadi e un pezzetto di tonnina rossa e dissalata, un po' di pistacchi, erbe fine e vino Madera; farcite il rombo, dategli bella forma, mettetelo nella tegghia con una *mirepoix,* copritelo di carta unta e fatelo cuocere lentamente, lasciandolo poi raffreddare nella sua cozione; quando lo ritirerete lo porrete su un'altra lastra di rame. Avrete intanto preparato uno zoccolo di burro o di grasso di forma simile al rombo, su cui disporrete uno strato di gelatina trita; adagiatevi sopra il rombo tagliato a pezzi, epperò riunito come fosse intero; glassatelo con gelatina ridotta mista con burro di gamberi e lavorata a guisa di salsa; mettete su ogni pezzo di rombo una coda di gambero ornata di due foglie di tartufo; decorate la testa con gelatina spinta al cornetto facendovi bene spiccare gli occhi; guernitelo all'ingiro di crostoni di gelatina; impiantate nel centro sei asticciuole composte di tartufi e gamberi sostenuti da un filetto di sogliola cesellato di citriuolini. Servite a parte una magnonnese mista con burro di gamberi e gelatina trita, avvertendo che la salsa sia, come suolsi dire in linguaggio di cucina, colante.

Quanto allo zoccolo, si può anche apprestarlo con riso cotto ed inverniciato di color rosso, adoperando a tal uopo una soluzione di burro e olio mista con un po' di carmino.

È questo un piatto adatto per sontuose imbandigioni e *buffets.*

G. N.

1175. Insalata di rombo *(Salade de turbot).*

Tagliate a pezzi regolari i residui del rombo cotto, e marinateli come d'uso per le carni cotte. Intanto preparate un'insalata cotta di cavolifiori, fagiuoletti verdi (cornetti), patate a fettoline e cavoli di Brusselles, che disporrete in piramide su un piatto, collocandovi all'ingiro il rombo che cospargerete di salsa magnonnese non troppo densa e di buon gusto, mista con tritume di ac-

ciughe, tartufi bianchi e citriuolini; a renderla di più facile digestione potrete aggiungervi un po' di senape. Potrete guernirlo anche di uova sode e gelatina.

Noi abbiamo montata più volte l'insalata in uno stampo cilindrico con gelatina, guernendo il centro coll'anzidetta salsa e disponendo il rombo sopra l'insalata, il quale poi decorammo con gelatina spinta al cornetto. G. N.

1176. Conchiglie di rombo *(Conquilles de turbot).*

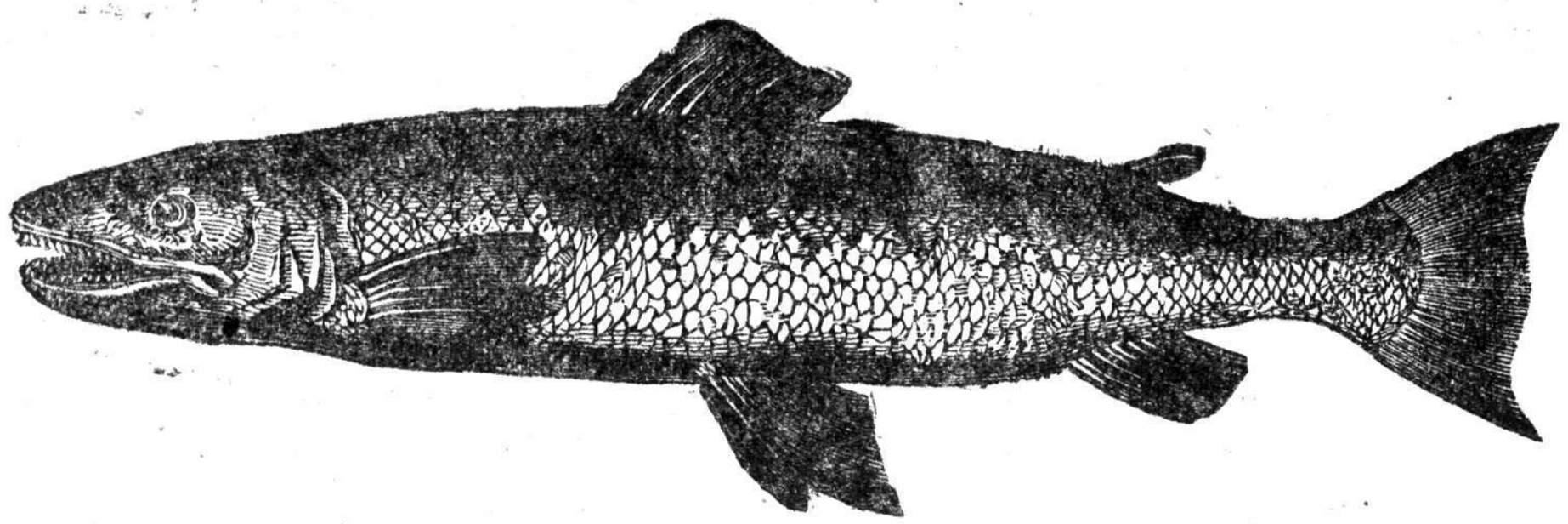
Col rombo che vi fosse avanzato il giorno innanzi potrete preparare un'elegante *entrée*, consultando a tal uopo quanto si disse per le conchiglie di gallina faraona (N. 1118) tranne che avendo l'opportunità di disporle a pezzi più grossi anche il disegno potrete variarlo a vostro genio.

1177. Rombo al burro di Mompellieri
(Turbot au beurre de Mompellier).

Tagliate a filetti i residui di rombo e marinateli come di pratica; dopo qualche ora asciugateli e riponeteli in una tegghia per decorarli con gamberi e tartufi; la quale decorazione assicurerete mediante gelatina liquida; di lì a poco passateli in altra gelatina a mezzo rappigliata onde renderli trasparenti. Intanto avrete preparato uno zoccolo di burro di Mompellieri a forma piramidale, attorno al quale disporrete i filetti tenendoli ritti. Guernite con gelatina trita e crostoni variati pure di gelatina, e servite. G. N.

1178. Magnonnese di rombo *(Magnonnaise de turbot).*

Utilizzando quella parte di rombo già cotto che vi fosse avanzato potrete servire un piatto abbastanza distinto. Tagliate il rombo a pezzi uniformi e marinatelo per qualche ora indi asciugatelo. Condite in insalata delle lattughe che metterete al centro del piatto disponendovi all'ingiro il rombo e ricoprendo il tutto di salsa magnonnese; decorate la parte superiore facendovi un rosone di gelatina trita e guernite il bordo del piatto con garzuoli di lattuga in insalata ed uova sode tagliate a quarti ornati di filetti d'acciughe e gelatina spinta al cornetto. Tutto ciò va allestito al momento di servire.



CAPITOLO XXXV

DEL SALMONE

Il salmone è un pesce di mare e d'acqua dolce, perocchè nasce nei fiumi che si gettano in mare, ed in ogni anno all'avvicinarsi della primavera risale la corrente, ove s'impingua, e la sua carne diviene allora più delicata e saporita. Dal novembre al dicembre vi depone le uova e rientra in mare. Si è osservato che quelli che rimangono più d'un anno nell'acqua dolce deperiscono e per conseguenza perdono di pregio; la carne allora è pallida, coriacea, insipida. — Quanto più il salmone è grosso, la carne riesce più nutriente, ma di meno facile digestione contenendo essa molto olio e sale volatile; usata moderatamente, è cibo abbastanza salubre. La primavera è la stagione in cui è migliore.

La testa del salmone è molto apprezzata dai gastronomi; il ventre è la parte più delicata, ma molto oleosa e pertanto più indigesta. Dovendo servire la metà d'un salmone, preferirete sempre la parte della testa.

La tinta rossastra delle branchie dell'udito, l'occhio leggiermente arrossato e la carne soda sono gli indizi per riconoscere se il salmone è fresco. — La testa è corta e aguzza, la coda larga e robusta, il dorso è azzurrognolo e coperto di macchiette rossastre, il ventre ha una tinta argentina. La superficie del corpo è coperta interamente da piccole squame molto serrate, le quali sono luccicanti quando il pesce è fresco, e opache in caso diverso.

1179. Salmone all'imperiale *(Saumon à l'impériale).*

Dopo aver levato ad un salmone le branchie dell'udito, svuotatelo con cura da questa parte; togliete le squame raschiandolo

leggiermente a ritroso dalla coda alla testa: tagliate le pinne o alette e l'estremità della coda e lavatelo in diverse acque; badate di non rompere la vescicola del fiele; mettete un pugnolo di sale *brunello* nell'interno e cospargetelo sotto e sopra di sale bianco. Tre ore dopo diguazzatelo nuovamente, asciugatelo e riempitelo di farcia di pesce apparecchiata come si disse al N. 305. Assicurate con filo l'apertura della bocca e dell'orecchio ed adagiatelo in una navicella contenente una *mirepoix*, bagnata con due bottiglie di vino Marsala ed altrettanto brodo di pesce. Quando incomincia a bollire coprite il salmone con un foglio di carta grossa e unta, lasciatelo sobbollire circa un'ora e poi raffreddare nella cozione; scolatelo sul coperchio della navicella e levategli tutta la pelle con diligenza; glassate la parte più bella con sugo chiaro di pesce misto con burro di gamberi, e fatelo scivolare sul piatto guernito di un tovagliuolo artisticamente ripiegato; attorniatelo di fogiie di prezzemolo che disporrete a gruppi, e sopra ognuno di questi collocherete un gambero cotto al vino; poscia guernite il bordo del piatto di animelle di carpione fritte e glassate; da ultimo impiantate sei asticciuole all'*aspic*, guernite di tartufi e gamberi; servite con due salsiere, l'una contenente una magnonnese bianca alla gelatina e l'altra una *ravigote* all'olio, a cui aggiungerete la mollica di un limone tagliata minutamente.

Il salmone guernito in tal modo è adattatissimo per *buffet* da festa da ballo.

1180. Salmone all'italiana *(Saumon à l'italienne)*.

Preparate, farcite e fate cuocere un salmone come il suindicato; spogliatelo e glassatelo come di pratica, indi servitelo come il rombo all'italiana (N. 1169) guernendolo parimenti d'asticciuole.

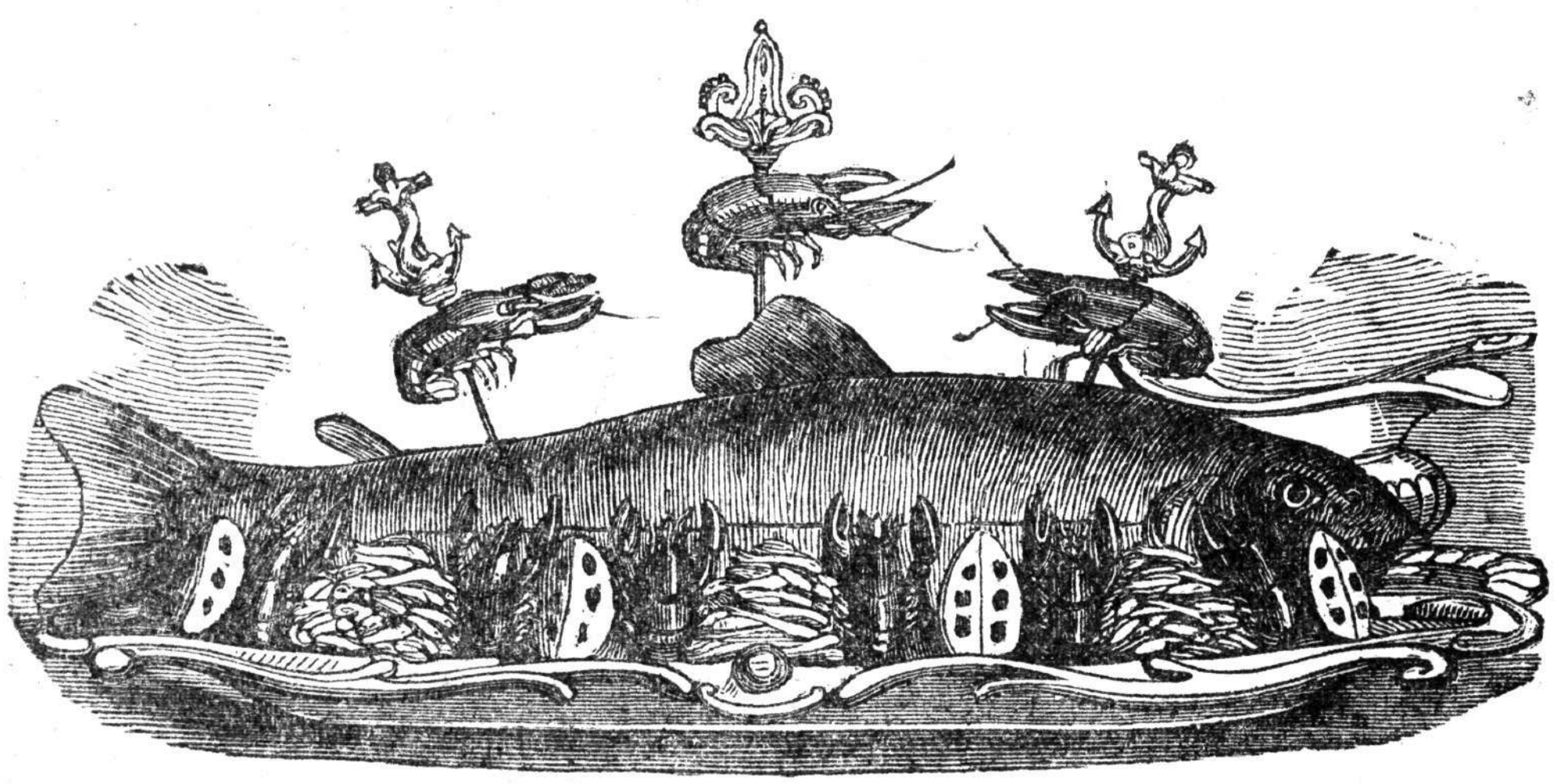
Modo di cuocere i pesci in acqua salata.

Sonvi due metodi diversi per far cuocere il pesce di mare nell'acqua salata; il primo consiste nel cuocere il pesce intero nell'acqua fredda salata e acidulata; il secondo nel cuocerlo a rocchi o pezzi, immergendoli nell'acqua molto salata e bollente. In questo caso la cottura è più rapida a motivo che i rocchi vengono più presto penetrati dal calorico che non il pesce intero. A differenza delle altre carni, il pesce cotto a pezzi non perde nulla delle sue qualità, e si ha il vantaggio d'impiegare minor tempo; così mentre un pesce intero impiega tre ore di bollitura, lo stesso pesce tagliato a pezzi potrà cuocere in pochi minuti. Anzi essendo comprovato che la cottura rapida può influire in parte sulla succolenza delle carni, il vantaggio di questo metodo non è più contestabile, a meno di voler supporre che un pesce, soltanto perchè impiega maggior tempo nel cuocere, possa essere mangiato in uno stato di maggior perfezione culinare.

È pertanto ovvio che sebbene noi nella maggior parte delle istruzioni abbiamo indicato di cuocere il pesce intero, ciò non costituisce una regola esclusiva, tanto più che ben di rado occorreranno servizi grandiosi in cui si possano presentare interi i più grossi pesci di mare. Come dissimo fin dal principio dell'opera ognuno dovrà proporzionare l'applicazione delle nostre ricette ai propri bisogni; nella scelta opportuna ed in una limitazione ragionevole si troverà ancora il segreto della vera economia, ed a tal proposito ripeteremo il vecchio adagio: *Noi t'abbiamo posto innanzi da per te ti ciba.*

1181. Salmone alla reggenza *(Saumon à la régence).*

Allestite un salmone, al quale mediante un taglio nel ventre leverete le spine dello stomaco; riempitelo di farcia *quenelles* mista con burro di gamberi, tartufi, erbe fine e qualche uova. Cucite l'apertura e mettetelo a cuocere in una *mirepoix*, coperto di fettoline di lardo, indi di carta. Preparate una guernizione di gamberi cotti al vino bianco ed erbe odorifere, grosse *quenelles* decorate di



tartufi, non che pesciolini argentini, agoncini o sardine fresche a seconda dell'opportunità.

Quando il salmone è cotto scolatelo ed adagiatelo su un piatto elegante; glassatelo con sugo condensato e burro di gamberi e disponetevi la guernizione all'ingiro con tre asticciuole portanti un gambero ciascuna; consultate a tal uopo il disegno che presentiamo, e servite a parte una salsa d'ostriche.

1182. Salmone alla Chambord *(Saumon à la Chambord).*

Allestite un salmone come di pratica, al quale leverete la pelle del dorso per poi picchiettarlo di lardo fino marinato; mettetelo in un recipiente adatto cogli ingredienti che s'impiegheranno per un filetto di manzo; bagnate con vino Marsala e consumato e spingete l'ebollizione a fuoco ardente per poi lasciarlo leggiermente sobbollire fino quasi a cottura completa; un quarto d'ora prima di servirlo glassatelo con diligenza a forno temperato, indi ritiratelo, levate il filo, adagiatelo sul piatto, glassatelo nuovamente e guernitelo con un intingolo alla *Chambord* (N. 374). Accompagnatelo con una salsiera di salsa al vino Madera.

1183. Salmone alla finanziera *(Saumon à la financière).*

Operate come sopra, guernendo il salmone cotto e ben glassato con un intingolo alla finanziera (N. 370). Servite a parte la salsa N. 253.

1184. Salmone alla genovese *(Saumon à la gènoise).*

Allestite il salmone nel modo solito, fatelo cuocere col *bianco* indicato al N. 197; indi scolatelo, levate il filo, e dopo averne levata la pelle adagiatelo sul piatto e mascheratelo con una salsa genovese (N. 266) nella quale avrete posto una cucchiaiata di sugo del salmone ed all'ultimo istante un pezzo di burro fresco e sugo di limone.

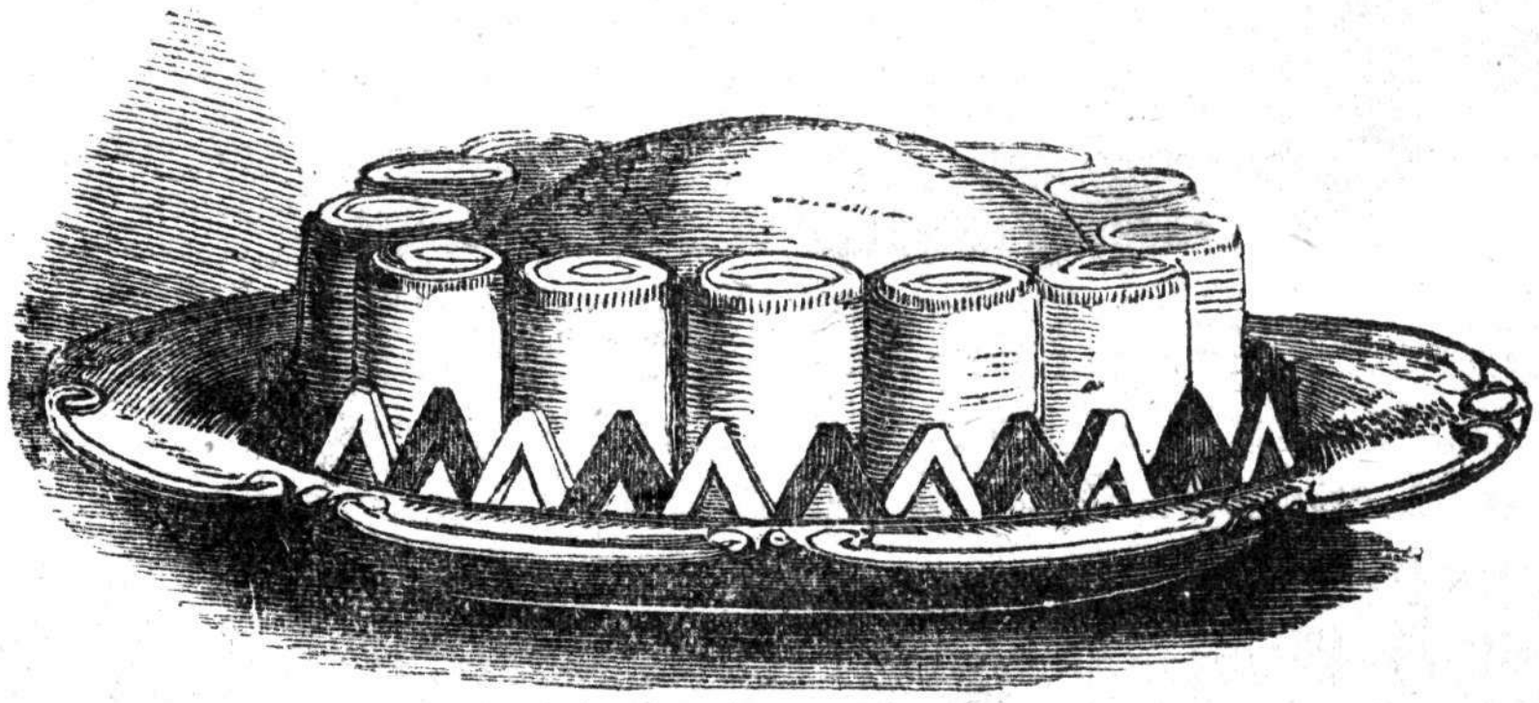
1185. Salmone alla veneta *(Saumon à la vènitienne).*
1186. Salmone alla marinaia *(Saumon à la marinière).*

Sostituite, quanto al primo, alla salsa genovese la salsa veneziana (N. 241) e procedete similmente.

Quanto al secondo, la differenza consiste solo nella guernizione, pel quale si dovrà impiegare un intingolo alla marinara (N. 377).

1187. Rulli di salmone alla purée di funghi
(Popiettes de saumon à la purée de champignons).

Tagliate regolarmente dodici fette di salmone lunghe quattordici centimetri e larghe sette; mettete nel mezzo d'ogni fetta



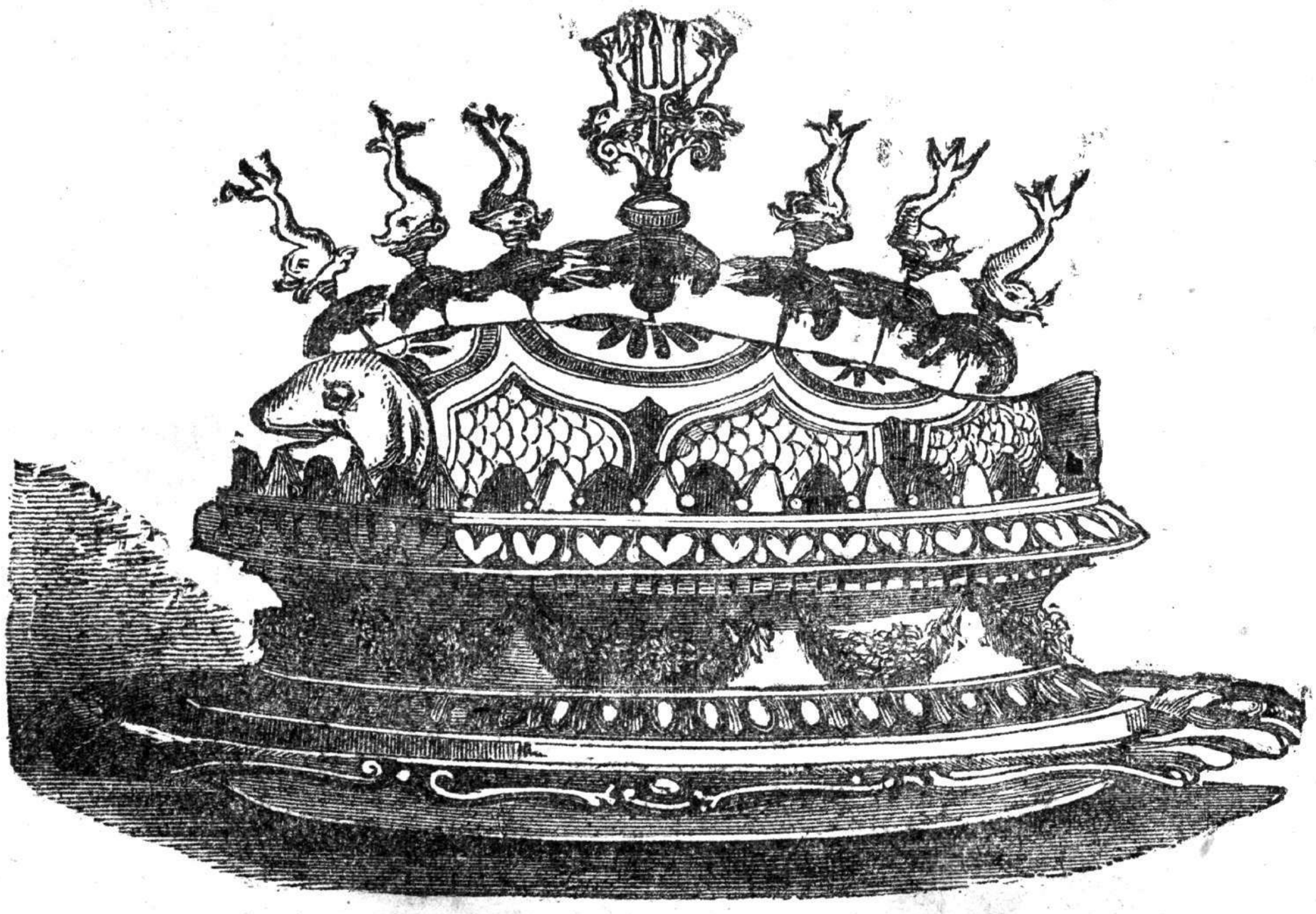
un cucchiaio di farcia di pesce (vedi N. 305) a cui avrete unito un tartufo tritato, un po' d'erbe fine e del salmone tagliato a dadolini; rotolatele per foggiare i rulli come vedesi nel disegno e collocateli

ritti, in una casseruola, stretti gli uni agli altri; bagnateli con buon sugo e poco vino bianco, e fateli cuocere e glassare lentamente. Mettete sul piatto una crostata di conveniente forma e grandezza, ma piuttosto bassa e ricolmatela di *purée* di funghi (N. 311). Disponetevi attorno i rulli di salmone, glassateli e cospargeteli all'ingiro di salsa spagnuola chiara, e serviteli fumanti.

G. N.

1188. Salmone alla Dogaressa *(Saumon à la Dogaresse)*.

Allestite un salmone, farcitelo con farcia di pesce mista con tartufi e scalopini di pesce persico, il tutto passato alle erbe fine; ravvolgetelo in un pannolino, mettetelo in una navicella con sugo *matignon* (N. 198) e fatelo cuocere come di pratica; lasciatelo divenir freddo, ritiratelo dalla cozione, levategli la pelle e collocatelo col ventre all'ingiù su una lastra di rame stagnato; stratificate



leggiermente di farcia i fianchi del salmone, indi disponetevi sopra dei tartufi cotti e tagliati convenientemente onde simulare le squame; coprite il dorso con fette di lardo e mettetelo nel forno il tempo sufficiente per rassodare la farcia; levate il lardo, asciugate l'unto e glassate la parte scoperta con sugo misto con burro di gamberi, e quando sia affatto freddo adagiatelo su uno zoccolo di grasso inghirlandato di fiori naturali od anche di grasso; decorate il dorso del salmone con gelatina spinta al cornetto disegnandovi tre ro-

soni; guernite il bordo di crostoni di gelatina, uova sode ed olive ripiene di burro di acciuga. Impiantate nel salmone sette asticciuole, sei delle quali portanti infisso un piccolo gambero e quella del centro arricchita per di più d'un tartufo e d'una *quenelle* come indica il disegno. Servite in salsiera una magnonnese in cui avrete posto parte della cozione del salmone. G. N.

1189. Filetti di salmone ai tartufi
(Filets de saumon aux truffes).

Tagliate in due per il lungo un pezzo di salmone e privatelo della pelle, della spina e delle altre lische; foggiate dei filetti simili a grossi filetti di pollo, batteteli leggiermente e date loro bella forma; marinateli come di pratica e dopo qualche ora asciugateli, stratificateli di farcia di pesce per poi lisciarli e decorarli con tartufi, disegnando su ciascun filetto un rosone; collocateli in una tegghia con burro, un po' di sugo e di vino Madera; coprite con carta unta e mettetelo a forno dolce circa venti minuti; disponete i filetti in corona sul piatto frammezzandoli con crostoni di pane fritto, guernite il centro con code di gamberi, piselli verdi e tartufi a dadolini cosparsi di salsa vellutata con burro d'acciuga; glassate i filetti e servite. G. N.

1190. Filetti di salmone alla giardiniera
(Filets de saumon à la jardinière).

Preparate i filetti nel modo anzidetto e stratificateli di farcia bianca di pesce. Fate cuocere a parte delle punte d'asparagi, dei carciofi tagliati in quattro pezzi e dei piccoli garzuoli di cavolifiori bianchi, i quali disporrete con garbo su ciascun filetto, in modo da simulare dei fiori. Così decorati, mettete i filetti in una tegghia e fateli cuocere. Attaccate al piatto d'*entrée* una crostata di pane fritto e guernitela di piselli conditi con besciamella, sugo, burro e un nonnulla di zucchero. Collocate attorno i filetti in modo che la decorazione rimanga scoperta. Cospargeteli di salsa spagnuola ben ridotta, ma chiara, e servite.

1191. Sauté di salmone ai funghi
(Sauté de saumon aux champignons).

Diliscate e levate la pelle ad un bel salmone e tagliatelo a rettangoli grossi due centimetri, lunghi otto, e larghi la metà; collocateli in una tegghia con burro, cipolla e prezzemolo trito e im-

bianchito, sale, pepe, noce moscada, un po' di brodo e un bicchiere di vino Marsala; fate cuocere a fuoco ardente, voltando i pezzi a tempo debito, e quando siano asciutti versatevi entro una tazza di spagnuola o vellutata; lasciate bollire fino a cottura e disponete sul piatto il salmone; gettate nella salsa dei funghi torniti e cotti in bianco, un po' di burro d'acciuga e di sugo di limone; versate quest'intingolo al centro del piatto e guernite l'orlo con crostoni di pane fritto.

G. N.

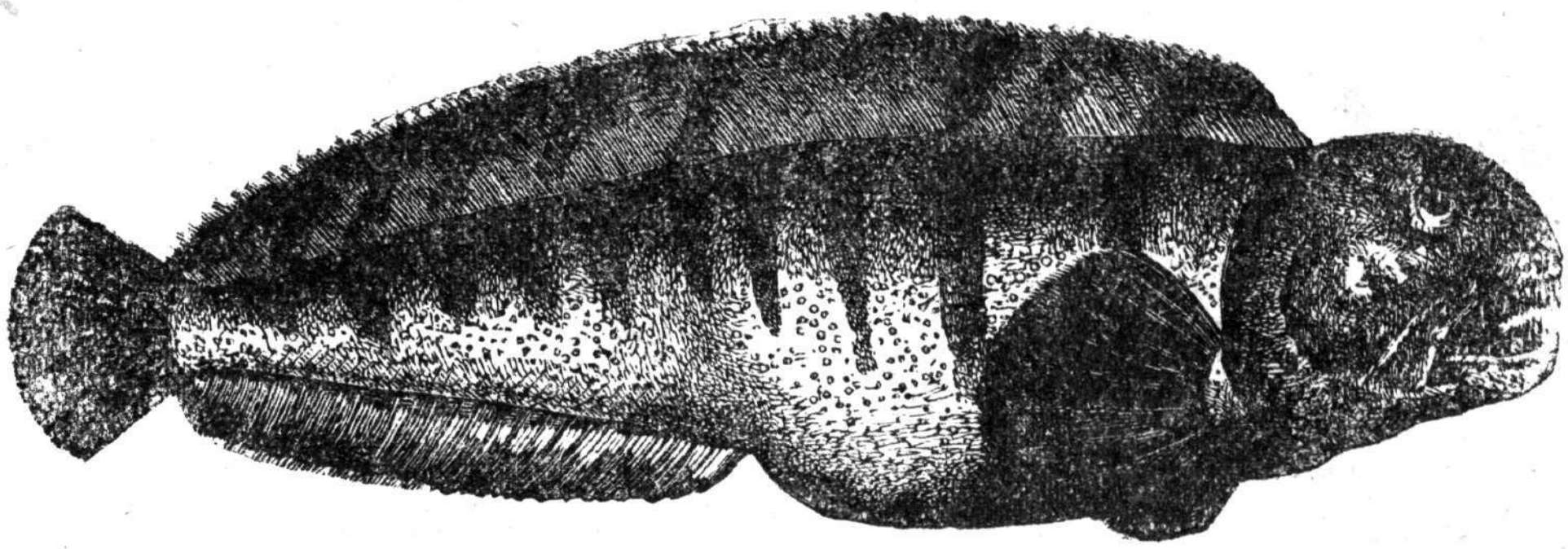
1192. Salmone salato *(Saumon salé).*

Fate dissalare un pezzo di salmone, mettetelo in una casseruola con acqua fresca; fatelo cuocere, e quando sarà prossimo all'ebollizione schiumate e ritirate la casseruola dal fuoco, copritelo di un pannolino e a capo di cinque minuti scolate il salmone e servitelo in insalata.

1193. Filetti di salmone alla magnonnese di gamberi all'italiana

(Filets de saumon à la magnonnaise d'écrevisses à l'italienne).

Apparecchiate i filetti di salmone, come al N. 1189, ommettendo di stratificarli di farcia; cotti e freddi, marinateli con olio, sugo di limone, serpentaria, sale, pepe e noce moscada. Ammannite una buona magnonnese a cui aggiungerete del burro di gamberi sciolto con poca gelatina e salsa vellutata. Asciugate i filetti, disponeteli in corona sul piatto, cospargeteli di salsa, decorateli di gelatina spinta al cornetto, guernite il bordo del piatto di crostoni di gelatina ed il centro con olive farcite di burro d'acciuga, tartufi bianchi, funghi all'olio e code di gamberi, e servite. G. N.



CAPITOLO XXXVI.

DEL LUPO DI MARE O BRANZINO, DEL DENTICE E DEL PESCE SAN PIETRO.

Il lupo di mare ed il dentice sono fra i pesci di mare i più stimati per la delicatezza e bontà della loro carne. Il lupo, conosciuto sotto il nome di *spigola* e che abbonda nel Mediterraneo, non è inferiore alle altre qualità. Questi pesci si cucinano come le trote e i salmoni, tranne che per cuocerli non si taglieranno e ciò a motivo della leggierezza della loro carne.

Il pesce san Pietro vien di rado servito su tavole distinte a cagione della sua deformità e della sua natura ossea; tuttavia non la cede al dentice per isquisitezza. Esso si prepara comunemente bollito in acqua salata con ortaggi tagliuzzati e lo si serve guernito di legumi qualsiansi, accompagnato di salse al burro.

1194. Branzino alla romana *(Loup de mer à la romaine).*

Raschiate il lupo di mare o il dentice in ogni parte, ritirate le branchie e svuotatelo da questa parte; mozzate le alette o pinne, legate la testa con spago e collocatelo sul doppio fondo, unto di burro, d'una navicella; spolverizzatelo di sale, copritelo con un foglio di carta butirrata e bagnate per un terzo della sua altezza di bianco (N. 197). Un'ora e mezza prima di servire fate bollire lestamente, indi ritiratelo a fuoco moderato, ultimandone poi la cottura glassandolo sulla bocca del forno dopo aver passata allo staccio la cozione. Fatelo scivolare sul piatto, levate il filo e guernitelo di gruppi di *quenelles* di pesce glassate con burro di gamberi misto con sugo. Servite con salsa a parte.

1195. Branzino alla veneziana *(Loup de mer à la vénitienne).*

Apparecchiate e fate cuocere in acqua salata un lupo di mare o un dentice. Preparate una guernizione di ventiquattro *quenelles* con burro di gamberi, foggiate col cucchiaio ed imbianchite, ventiquattro ostriche del pari imbianchite, ventiquattro funghi e ventiquattro fette di tartufo; mettete il tutto in una tegghia con salsa vellutata, e quando ha bollito un istante aggiungetevi una soluzione d'uova con burro d'acciuga. Adagiate sul piatto il pesce guernito dell'anzidetto intingolo e servite la stessa salsa a parte.

1196. Branzino alla principesca
(Loup de mer à la princesse).

Preparato che abbiate il branzino cotto in acqua e sale collocatelo su un piatto ovale; segnate i tagli per la comodità di servirlo e disponetevi all'ingiro in speciali gruppi la seguente guernizione: dodici bodini di pesci decorati con tartufi, dodici funghi farciti con farcia contenente burro d'acciuga, ventiquattro grosse code di gamberi marinate e fritte e dodici piccoli carciofi, il tutto cotto e glassato con pochissima salsa spagnuola. Glassate accuratamente il branzino e servitelo con una salsiera di salsa principesca (vedi N. 247) a cui avrete unito un po' di burro di gamberi. G. N.

1197. Branzino alla gelatina *(Loup de mer à la gelée).*

Fate cuocere un branzino o parte di esso in sugo *matignon* (N. 198) lasciandolo ivi raffreddare; ritiratelo dalla cozione e mettetelo su una lastra di rame stagnato per ripulirlo e togliergli la pelle; indi adagiatelo su uno zoccolo di grasso depurato di burro verde. Amalgamate della gelatina ristretta con burro di gamberi liquefatto e ben rosso, e con questa specie di vernice glassate il branzino; guernitelo di mazzolini di foglie di burro di Mompellieri ed in mezzo a ciascun gruppo mettete un'oliva farcita di burro d'acciuga ornata d'un filetto d'acciuga e di tre piccole code di gamberi; questa guernizione vorrà essere disposta su uno strato di gelatina trita, ed ogni cespuglio alternerete con un crostone di gelatina. Servite a parte una salsa *remolade* alla *ravigote* (N. 279).

Così preparato e disposto sopra zoccolo, potrete servirlo per *buffet;* altrimenti basterà presentarlo su un piatto elegante.

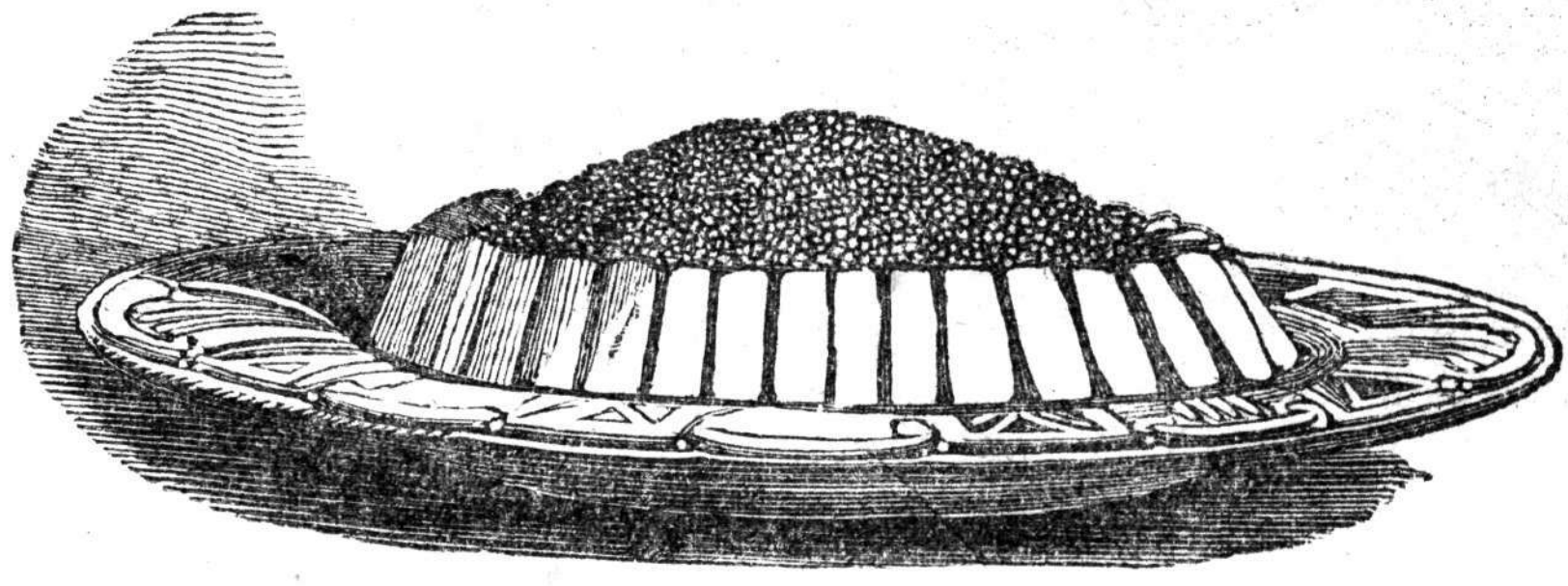
G. N.

1198. Branzino guernito di insalata.
(Loup de mer garni de salade).

Allestite e fate cuocere un branzino nel modo suindicato; adagiatelo sul piatto, glassatelo e guernitelo di insalata cotta di varie specie disposta a gruppi e cosparsa leggiermente di salsa magnonnese con gelatina; servitelo con altra magnonnese in salsiera.

1199. Filetti di branzino ai piselli
(Filets de loup de mer aux pois).

Scegliete un bel pezzo di branzino che disporrete a rettangoli uniformi e marinerete come di pratica; asciugati e passati all'uovo e al pane, fateli cuocere nel burro depurato. Attaccate al

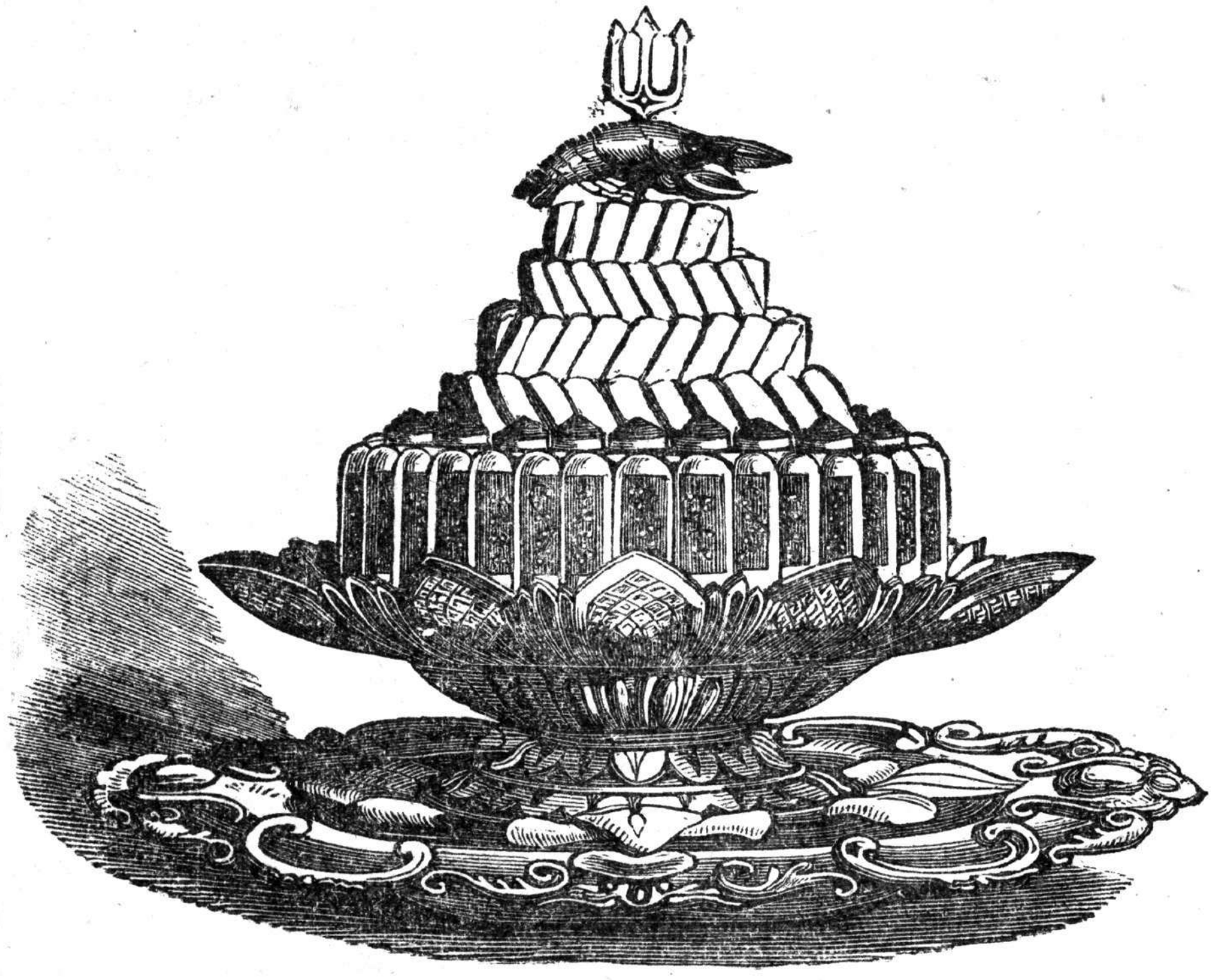


piatto d'*entrée* una crostata di pane fritto che riempirete di piselli novelli cotti all'inglese e intrisi di salsa suprema od anche alemanna ultimata con burro, sugo e un po' di zucchero; disponetevi all'ingiro i filetti come veggonsi nel disegno, cospargeteli di salsa besciamella corretta con sugo e servite.

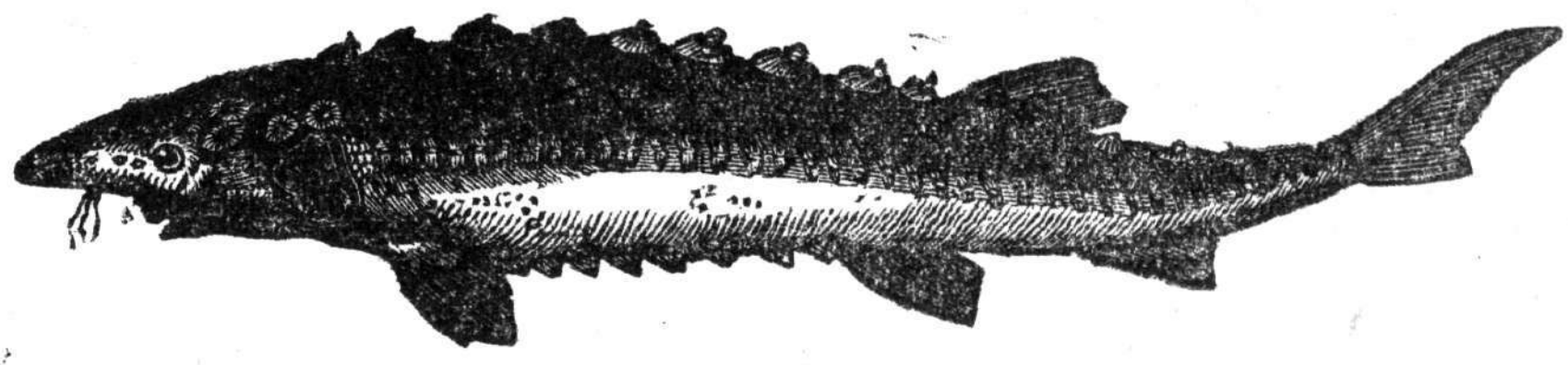
1200. Filetti di branzino in magnonnese all'aspic
(Filets de loup de mer en magnonnaise à l'aspic).

Tagliate la carne d'un grosso branzino a piccoli rettangoli, fateli cuocere con burro e riponeteli in recipiente adatto con buona magnonnese bianca. Mettete sul ghiaccio uno stampo da *bordure* nel genere del disegno, versatevi entro uno strato di gelatina, quando si è congelata disponetevi internamente una decorazione di code di gamberi, olive ripiene di burro d'acciuga, tuorli d'uova cotti e tagliati ravvolti in filetti d'acciuga, funghi all'aceto, il tutto mano mano tenuto in posto e coperto mediante gelatina molto

chiara. Al momento di servire tuffate lo stampo nell'acqua calda e rovesciatelo su un piatto di cristallo a forma di vasca, oppure sopra zoccolo di grasso od anche soltanto su un piatto elegante. Impiantate nel centro un crostone piramidale ed a gradini che co-



spargerete di magnonnese sostenuta; disponetevi all'ingiro, come veggonsi nel modello che presentiamo, i filetti di branzino intrisi di magnonnese bianca e lucidissima; guernite la superficie superiore dell'*aspic* con cestelline fatte di caviale e ricolme di gelatina trita; ornate la sommità con un'asticciuola guernita di un gambero cotto e servite.



CAPITOLO XXXVII.

DELLO STORIONE, DELLO STORIONCELLO E DEL GRANDE STORIONE.

Lo storione si trova comunemente alle imboccature dei fiumi, nel Mediterraneo, nel mar Nero, nel mar Rosso, nell'Oceano, ecc. (1). Esso è di forma allungata ed ha il capo protetto da molte lamine durissime; il muso è acuminato, e la bocca posta sul lato sottano della testa, è mancante di denti; il suo corpo è cartilaginoso e la carne è priva di lische, succolenta e saporita; usata con sobrietà può convenire ad ognuno. Colle uova dello storione si prepara il *kaviar* di cui già tenemmo parola (2).

Lo storioncello o piccolo storione, è da preferirsi al grosso storione. I più piccoli si ponno cuocere interi, gli altri si dividono in rocchi. Lo storione oltre alle poche indicazioni che verremo esponendo, si ammannisce in tutti i modi indicati pel vitello.

1201. Storioncello alla Foscari *(Sterlet à la Foscari).*

Dopo aver pulito, lavato e scolato uno storioncello, togliete porzione della parte carnosa della pelle del ventre affinchè possa adagiarsi interamente sul fondo della navicella; indi legatelo presso a poco come si trattasse di un *rostbeef* e collocatelo col ventre all'ingiù in una grande casseruola ovale o navicella contenente una buona *mirepoix* preparata con una bottiglia di vino bianco, un'altra

---

(1) In Inghilterra, sotto il regno di Edoardo II, lo storione era riserbato alla tavola di Monarca ed una legge ne vietava l'uso al resto della nazione. I romani nei loro festini lo inghirlandavano di fiori, ed i servi incaricati di portarlo in tavola avevano del pari il capo inghirlandato e marciavano al suon di musica.

(2) Capitolo VII, pag. 172.

di Madera e due mestole di consumato (o brodo di pesce se si tratta d'un servizio di magro); coprite il pesce con carta butirrata, indi col suo coperchio; fate bollire a fuoco ardente e poscia lasciatelo sobbollire lentamente con fuoco sopra e sotto per circa due ore, bagnando ad intervalli colla stessa sua cozione. Lasciatelo raffreddare, indi scolatelo su una grande lastra di rame stagnato e levate la pelle con diligenza; glassatelo con sugo biondo misto con burro di gamberi, dopo di che lo collocherete su un tovagliuolo damascato, ripiegato artisticamente e steso sul piatto di rilievo; guernitelo all'ingiro di grossi gamberi, disposti su un letto di foglie di prezzemolo attorniato di animelle *(laccetti)* di carpione cotte in sugo *matignon*. All'ultimo istante impiantate nello storione otto piccole asticciuole alla gelatina, e servitelo accompagnandolo con due salsiere, l'una contenente una magnonnese bianca, l'altra una *ravigote* all'olio con piccoli funghi all'aceto.

1202. Storione alla Beauharnais
(Esturgeon à la Beauharnais).

Pulite e diguazzate uno storioncello a cui leverete la pelle con diligenza, e preparate una cinquantina di chiovi di tartufi tagliati quadrati alla testa e sottili alla punta, coi quali picchietterete simmetricamente il dorso e i fianchi del pesce; fasciatelo di sfaldelle di lardo e legatelo con filo; untate d'olio quattro grandi fogli di carta, collocatene due, l'uno sopra l'altro e spargetevi sopra una *mirepoix* ben ridotta; attraversate lo storione in tutta la sua lunghezza con una grande asticciuola onde assicurarlo allo spiedo, adagiatelo sugli ortaggi della *mirepoix* e rialzate dapprima un foglio di carta per inviluppare il pesce, indi il secondo che attornierete con parecchi giri di spago; ravvolgetelo negli altri due fogli di carta che legherete parimenti, e mettetelo sullo spiedo tenendovi avvinta l'asticciuola alle due estremità; due ore prima di servire fatelo cuocere a bragia ardente umettando di tanto in tanto l'involucro col grasso della leccarda; all'ultimo istante disimballatelo, ripulitelo, glassatelo come di pratica. Intanto avrete preparato in sufficiente dose una salsa di storione (N. 243) a cui aggiungerete dei tartufi tagliati a foggia di spicchio d'aglio e cotti nella stessa salsa, una cinquantina di code di gamberi ed altrettante *quenelles* di pesce, disponete quest'intingolo all'ingiro dello storione attorniandolo d'un cordone di tartufi, cotti nel vino Madera e di pesci argentini fritti, oppure filetti di sogliola parimenti fritti. Servite a parte l'anzidetta salsa, ultimata con essenza di funghi.

1203. Storione alla veneziana
(Esturgeon à la vénitienne).

Prendete mezzo storioncello preferendo la parte della testa, che è la migliore, ed allestitelo come di consueto; fatelo cuocere nel *bianco* (N. 197); indi scolatelo, levategli la pelle, glassatelo e servitelo guernito d'un intingolo (N. 377) al quale avrete aggiunto un po' di burro d'acciuga.

1204. Storione alla Mazzarino
(Esturgeon à la Mazzarino).

Allestite uno storioncello nel modo suaccennato; marinatelo con sugo di limone, olio e sale; dopo circa due ore ritiratelo, asciugatelo e mascheratelo con sugo *matignon* ben ridotto (N. 198) che conserverete aderente ravvolgendo lo storione in un foglio di carta grassa unta di burro; assicurate le estremità legandole con spago, e messo l'involto in una casseruola spalmata di burro esponetela a forno moderato. Un'ora dopo disimballatelo, mascherate la superficie, meno la testa, con un sottile strato di farcia bianca di luccio, lisciatela ed applicatevi sopra una decorazione di tartufi precedentemente preparata; disponete all'ingiro un cordone di code di gamberi; coprite con carta e fate rassodare la farcia al forno. Collocate lo storioncello sul piatto di rilievo, e guernitelo in *timbalette* di maccheroni, sulle quali collocherete delle code di gamberi incrociate. Cospargete leggiermente con salsa al vino Madera con essenza di tartufi, e servite la rimanente salsa a parte. G. N.

1205. Storione gratinato *(Esturgeon au gratin).*

Dopo aver allestito e tolta la pelle ad uno storioncello, regolatelo con cura e levate la parte carnosa del ventre che taglierete a scalopini; spolverizzatelo di sale ed un'ora dopo collocatelo in una navicella assieme agli scalopini; mascheratelo di burro fuso manipolato con funghi triti, prezzemolo e due scalogni parimenti tritati ed imbianchiti; aggiungete sale, pepe, noce moscada, due mazzetti guerniti di due chiovi di garofano, mezza foglia di lauro, timo e basilico; versate attorno al pesce una bottiglia di buon vino bianco, coprite la navicella e fatelo bollire a fuoco ardente per poi ultimarne la cottura assai lentamente sia nel forno o con fuoco sotto e sopra, bagnando di tanto in tanto il pesce colla sua cozione. Poco prima di servire spolverizzatelo interamente di pane grattugiato finissimo, sul quale spargerete del burro tepido; lasciatelo ancora un quarto d'ora nel forno, indi scolatelo solle-

vando il fondo mobile della navicella, disponetelo sul piatto versandovi attorno una parte della cozione, e servite la rimanente nella salsiera aggiungendovi della salsa alemanna.

1206. Fricandeau di storione *(Fricandeau d'esturgeon).*

Levate la pelle e le parti ossee d'un pezzo di storione: battetelo leggiermente colla lama del coltellaccio e picchiettatelo di ventresca, ben inteso se si tratti d'un servizio di grasso; mettete sul fondo d'una casseruola delle fette di vitello e di prosciutto, alcune carote, una cipolla, erbe odorifere, pepe, sale e noce moscada; bagnate con vino bianco, coprite con carta butirrata e fate cuocere come il *fricandeau.* Volendolo di magro lo picchietterete di filetti d'anguilla e d'acciuga e lo condirete con sugo magro. Cotto e ben glassato, passate la cozione allo staccio; indi, digrassata e ristretta, mescolatela con salsa spagnuola, collocate lo storione sul piatto e servitelo cosparso colla stessa salsa.

Come ognuno vede, il modo di cucinatura non varia da quello indicato pel vitello; per il che consultando le istruzioni al cap. IX, vi sarà facile ammannire lo storione in molteplici guise. G. N.

1207. Storione allo spiedo *(Esturgeon à la broche).*

Prendete un grosso pezzo di storione cui leverete la pelle e ripulirete, assoggettandolo poi, ove ne abbiate il tempo, alla solita marinatura; lardellatelo d'ambo le parti del dorso con lardo fino e tartufi cotti nel vino, assicuratelo sullo schidione, ravvolgendolo in due fogli di carta unta e mettetelo a fuoco per un'ora e mezza o due a seconda della grossezza del pezzo, bagnandolo con burro. Poco prima di toglierlo dal fuoco, disimballatelo onde colorarlo, ed ove non sia stato marinato, salatelo; tolto dallo spiedo, tagliato e glassato, disponetelo in bell'ordine su un piatto e servitelo con una salsa d'ostriche o di gamberi di mare.

Trattandosi d'un pranzo esclusivamente di magro, picchietterete lo storione con tartufi e filetti d'anguilla, servendo a parte una insalata all'italiana, alla parigina o alla provenzale guernita di uova sode e condita con salsa magnonnese.

1208. Filetti di storione alla graticola *(Filets d'esturgeon à la grille).*

Prendete un pezzo di storione, spogliatelo della pelle e tagliate sul suo filo dei filetti quadrilunghi grossi come quelli di cappone; marinateli con olio, sugo di limone, sale, pepe, noce moscada, i soliti ortaggi ed erbe odorifere. Asciugateli e collocateli

in una cassettina di carta con olio, burro ed erbe fine; fateli cuocere alla gratella e serviteli con salsa piccante ultimata con burro di acciuga, un nonnulla di senape e sugo di limone, oppure con salsa olandese (N. 236) mista con burro di tartufi (N. 212). G. N.

1209. Filetti di storione alla marescialla
(Filets d'esturgeon à la maréchalle).

Preparate e marinate i filetti di storione, e dopo asciugati li passerete in una soluzione di tuorli d'uova con burro; impanati e cotti, di bel colore, alla gratella, serviteli con salsa piccante in cui avrete frammisto dei citriuolini e funghi tagliati a filetti.

Questo *entrée* si può servire con qualsiasi salsa e guernizione di legumi, *purée* di funghi, piselli, pomidoro, ecc. G. N.

1210. Manicotti glassati di storione
(Manchons d'esturgeon glacés).

Consultate quanto si disse pei manicotti di vitello (N. 687) impiegando lardo ben fino. Volendoli di magro, li lardellerete di filetti di tartufo cotto, e nella farcia mescolerete erbe fine e funghi triti. Ben glassati al vino Madera, serviteli con riso, maccheroni o altre paste, ortaggi, *purée*, ecc. G. N.

1211. Rocchio di storione alla gondoliera
(Darne d'esturgeon à la gondoliére).

Tagliate un pezzo di storione sulla parte immediatamente al disotto del ventre; spogliatelo della pelle e lasciatelo diguazzare in acqua fredda un paio d'ore; scolatelo per aprirlo da un lato onde ritirare le parti cartilaginose interne, ripiegatelo nel suo assieme, fasciatelo di fettoline di lardo che legherete con filo, e fatelo cuocere in una buona *mirepoix*. Scolatelo, pulitelo, levate la pelle e glassatelo sulla bocca del forno. Al momento di servire collocate lo storione sul piatto e predisponetelo tagliando sul centro dodici sottili fette, avvertendo che il taglio non oltrepassi la metà dello spessore del rocchio che dovrà conservare la sua forma; guernitelo di funghi e di piccole *quenelles* di pesce, o scalopini d'aragosta disposti in quattro gruppi, uno cioè su ogni fronte del rocchio.

Servite con salsa italiana (N. 264) a parte.

1212. Polpettine di storione *(Polpettes d'esturgeon).*

Tagliate un pezzo di storione a fettoline e battetele leggiermente. Coi ritagli di storione preparate una farcia cui unirete

tartufi ed erbe fine, mettetene un po' al centro d'ogni fettolina e rotolatele per formare le polpettine; collocatele strette le une alle altre in una tegghia unta di burro, che porrete a fuoco bagnando di lì a poco e ad intervalli, prima con vino bianco, poscia con brodo o consumato; coprite con carta unta e col suo coperchio e fatele cuocere a fuoco sopra e sotto. Quando sono cotte aggiungete della salsa vellutata, indi ritirate le polpettine; fate bollire la salsa a cui unirete una soluzione d'uova, burro e sugo di limone; passatela allo staccio, lavoratela sicchè riesca ben liscia, e cospargetene le polpettine che avrete disposte in corona sul piatto; guernite il centro con tartufi in fette conditi con spagnuola, burro, buon sugo e spremitura di limone.

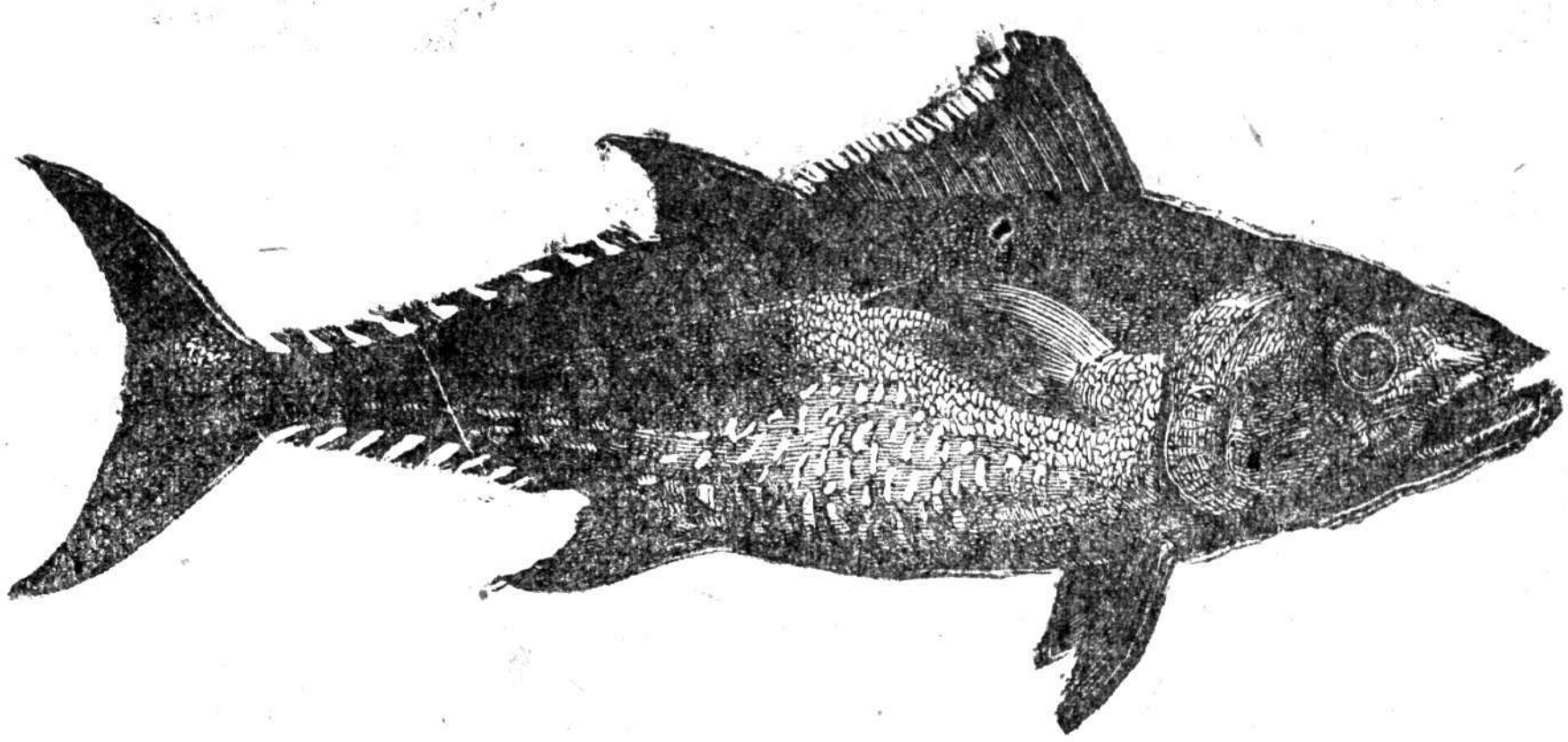
Questo *entrée* si ammannisce con ogni sorta di pesce, tinca, pesce persico, trota, sogliole, nasello, ecc. Quanto alla guernizione, essa pure può essere variata impiegando fagiuoletti verdi, piselli, carciofi in pezzi, punte d'asparagi, funghi, spugnuole, ecc., e salsa spagnuola ultimata con burro di tartufi (N. 212).

Qualora si volessero servire con riso, aggiungerete alla salsa, invece della soluzione d'uova e del sugo di limone, dei tartufi in fette e delle code di gamberi. G. N.

1213. Storione lardellato e guernito di certosine alla gelatina

(Esturgeon piqué et garni de chartreuses à la gelée).

Apparecchiate e fate cuocere allo spiedo un pezzo di storione, come si disse al N. 1207, e quando è freddo tagliatelo a fette conservandolo però riunito. Preparate cotti a parte diversi legumi cioè carote, rape, piselli, punte d'asparagi e fagiuoletti verdi, e riponeteli in piccole terrine con buona gelatina quasi congelata; mettete sul ghiaccio pesto dei piccoli stampi a *dariole*, versatevi entro uno strato di gelatina e guerniteli internamente cogli ortaggi suddetti, lasciandovi però un vacuo nel mezzo, che ricolmerete con un salpicone composto di code di gamberi, funghi e tartufi intrisi di salsa *chaufroix* (N. 282). Coprite gli stampi con altri ortaggi e poscia con uno strato di gelatina. Attaccate al piatto uno zoccolo di pane fritto, cospargetelo di magnonnese bianca e molto densa, per poi decorarlo di gelatina spinta al cornetto, code di gamberi e foglie di prezzemolo disposte con garbo; adagiatevi sopra lo storione ben glassato; disponete all'ingiro del piatto uno strato di gelatina trita, su cui collocherete le certosine. Servite a parte una salsa *remolade* alla *ravigote* (N. 279) aggiungendovi due cucchiai di magnonnese bianca. G. N.



CAPITOLO XXXVIII.

DEL TONNO E DELLA TONNINA.

Il *tonno*, che abbonda nel Mediterraneo, appartiene alla famiglia degli sgombri, il cui carattere principale consiste in una specie di corsaletto formato di scaglie più grandi e meno liscie che nel rimanente del corpo, ov'esse sono pressochè impercettibili; nella sua forma generale rassomiglia allo sgombro, sebbene più rotondo; è d'un nero azzurrognolo di sopra e d'un bigerognolo con macchie argentee al disotto.

La carne di questo pesce si conserva salandola, oppure cuocendola e immergendola nell'olio; quella del ventre è più squisita, e si sala a parte entro appositi barili.

La *tonnina*, specie più piccola, d'un azzurro lucente sul dorso, si apparecchia come il tonno ed offre un cibo più delicato.

La carne del tonno fresca rassomiglia a quella del vitello e si prepara in tutti i modi indicati per lo storione; all'olio o marinata non si serve che per *hors-d'œuvres*.

Il *tonno* è per altro un cibo pesantissimo; cotto alla gratella è migliore, stillando molta parte di quel sugo bituminoso che lo rende indigesto (1).

---

(1) Il *tonno* trovasi in più stagioni a torme talmente numerose, che con una sola tratta di reti se ne pigliano talvolta tanti da riempire i numerosi battelli che se ne vanno alla pesca. Esso raggiunge una grossezza straordinaria; sulle coste della Sardegna si presero dei tonni che pesavano mille libbre.

1214. Tonno alla graticola *(Thon à la grille).*

Prendete una bella fetta di tonno fresco, levatele la pelle e marinatela con un po' d'olio, sugo di limone, una cipollina tagliata, prezzemolo trito, sale e pepe. Dopo circa due ore, spolverizzatela di pane e fatela cuocere alla gratella a fuoco lento d'ambo le parti e servitela su uno strato di legumi o con quella salsa piccante che meglio credete.

1215. Tonno stufato alla casalinga
(Thon étuvé à la menagère).

Friggete in un tegame un pezzetto di burro con una cipollina, prezzemolo trito e due o tre acciughe diliscate; aggiungete un po' di farina, indi un bicchiere di vino bianco, mezzo bicchiere di aceto, sale e pepe. Mettete nel tegame una bella fetta di tonno fresco apparecchiata e marinata come sopra, e fatela cuocere lentamente per poi servirla colla sua cozione digrassata e ristretta od anche guernita di ortaggi, quali cipolline, piselli, punte di asparagi, fagiuoletti verdi, ecc.

Questo piatto si ammannisce anche di grasso adoperando gli ingredienti come per il vitello.

1216. Rocchio di tonno alla tartara
(Tranche de thon à la tartare).

Tagliate una fetta di tonno all'incirca della dimensione del piatto e lasciatela diguazzare alcune ore in acqua e latte. Un'ora e mezza prima di servire, asciugatela, indi marinatela con olio, sale, ramicelli di prezzemolo, cipolline e una foglia di lauro; ravvolgetela in due fogli di carta unti d'olio legati con filo, collocatela in una tegghia e fatela cuocere a forno moderato. Un quarto d'ora prima di servire disimballatela, pulitela dai frammenti della marinata, e toltavi la pelle, disponetela sul piatto per poi glassarla a dovere e servirla guernita di citriuolini foggiati ad oliva. Accompagnatela con una salsiera di salsa tartara (N. 278).

1217. Rocchio di tonno alla livornese
(Tronçon de thon à la livornaise).

Prendete un bel pezzo di tonno fresco, diguazzatelo in acqua e latte ed internatevi dei filetti d'acciuga attraversandolo da parte

a parte; legatelo e mettetelo in una casseruola con burro, lardo, giambone e qualche fetta di cipolla; bagnatelo a metà della sua altezza con buon sugo e un bicchiere di vino Marsala; aggiungete sale, noce moscada, un mazzolino di prezzemolo ed una foglia di lauro; coprite con carta unta e cuocetelo a fuoco lento per circa un'ora; scolatelo, ritirate la pelle che lo attornia e serbatelo caldo; passate la cozione allo staccio che ridurrete a consistenza gelatinosa e colla quale glasserete il tonno. Adagiatelo su un fondo di pane fritto, attorniatelo di una dozzina di *croquettes* di gamberi (N. 449) e servitelo con salsa aurora (N. 252) alla quale avrete unito un po' dell'anzidetta cozione mista con burro di gamberi.

1218. Tonno al burro di Mompellieri
(Thon au beurre de Montpellier).

Diguazzate per qualche ora in acqua tepida un pezzo di tonno fresco. Mettete in una casseruola gli ingredienti come per un *fricandeau*, indi il pezzo di tonno, che farete abragiare come di pratica, aggiungendovi un po' di vino bianco, sale, pepe e noce moscada. Se il pezzo è grosso, occorreranno circa due ore per cuocere. Quando è freddo ritiratelo dalla sua cozione, privatelo della pelle e dei nervi, e predisponetelo tagliato; passate il fondo allo staccio, restringetelo a dovere per poi mescolarvi assieme un po' di gelatina e di burro di gamberi, cosicchè avrete una specie di vernice, colla quale glasserete il tonno. Collocate sul piatto uno zoccolo d'*entrée* che decorerete di burro di Mompellieri, adagiatevi sopra il tonno, avvertendo che la glassatura dovrà riescire rossa e lucente; guernitelo di cipolle glassate farcite di burro di Mompellieri ed ornate di code di gamberi glassate con gelatina; attorniatelo di crostoni di gelatina e servite con salsa magnonnese a parte. G. N.

1219. Tonno all'insalata alla russa
(Thon à la salade à la russe).

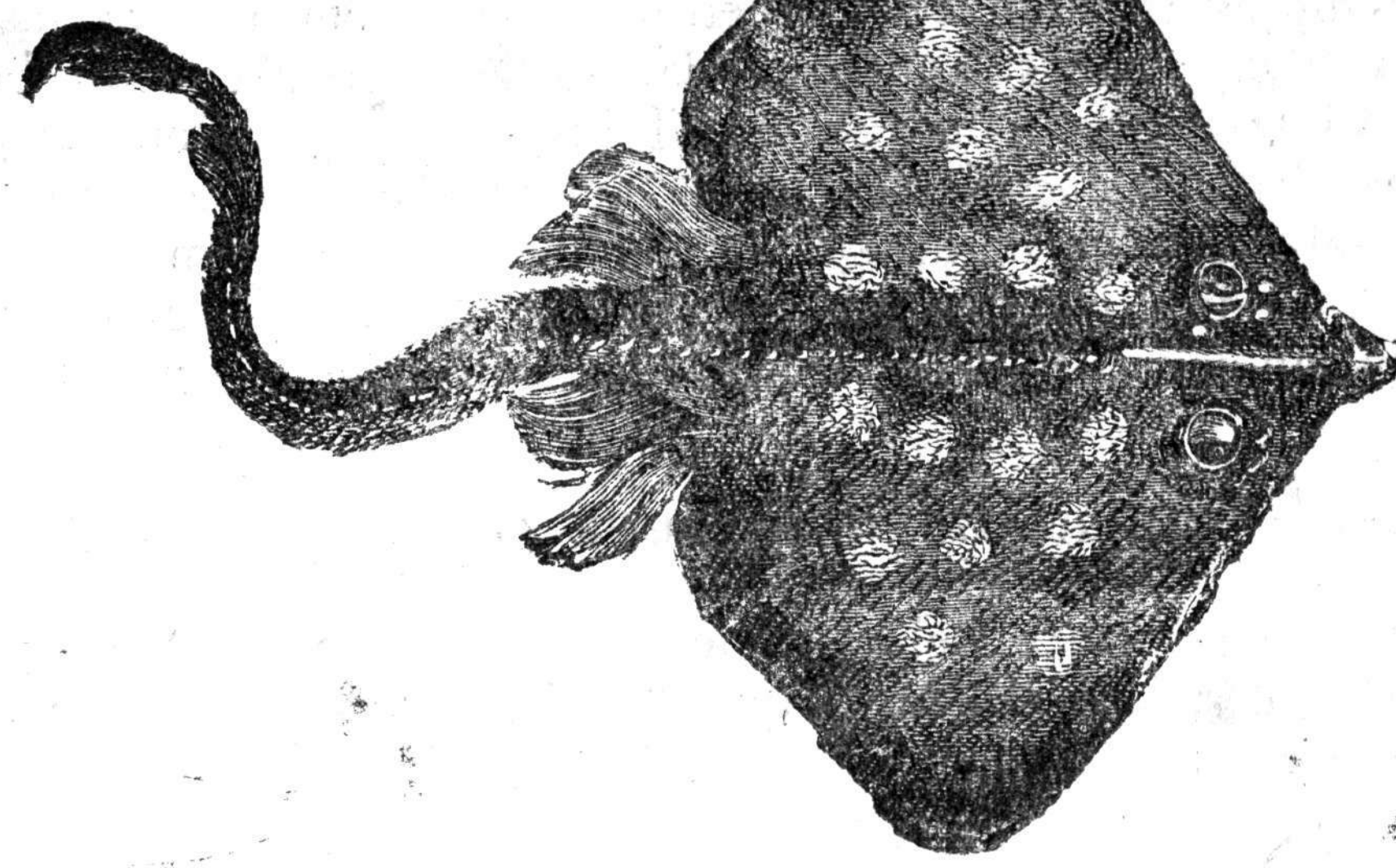
Apparecchiate cotto e glassato un pezzo di tonno nel modo anzidetto. Preparate una dozzina di piccole crostatine di pane a foggia di canestrelli; friggetele con burro, e quando sono fredde verniciatele con burro di gamberi e sugo condensato. Avrete in pronto due carote, due patate, una barbabietola, il tutto cotto, tre o quattro acciughe, dei funghi in aceto, tre citriuolini verdi ed un'aringa cotta con burro; tagliate questi generi a dadolini, aggiungete un pizzico di capperi e, tranne la barbabietola che terrete in disparte, mettete il tutto in una terrina. Condite questa insalata con un po' di rafano grattugiato, un cucchiaio di salsa senape,

olio ed aceto di serpentaria; da ultimo aggiungete del bianco di pollo e della lingua molto rossa tagliata come i legumi, nonchè l'anzidetta barbabietola; guernite le crostatine all'ingiro con gelatina spinta al cornetto, decorate similmente il tonno tanto con gelatina trita, come con crostoni variati, e servite a parte una *remolade* all'olio (N. 279).

G. N.

Modo per apparecchiare il tonno all'olio.

Mettete quattro grosse fette di tonno per due o tre ore in un recipiente con acqua e poco aceto, indi asciugatelo e riponetelo in una terrina con olio, sale, pepe grosso ed una foglia di lauro; dopo circa due ore ritiratelo e mettetelo sulla gratella sopra ceneri calde onde abbia a stillarne parte del sugo rivolgendolo di tratto in tratto affinchè non prenda colore. Versate poscia in una tegghia un litro di vino bianco, sale e noce moscada, in cui farete sobbollire il tonno finchè il vino bianco si sarà quasi interamente asciugato; aggiungetevi nn bicchiere d'olio e quando si sarà esso pure consumato, ritiratelo dal fuoco. Lasciatelo venir freddo e mettetelo in un vaso di terra coprendolo d'olio finissimo; chiudete il vaso con pergamena e riponetelo in luogo fresco per servirvene all'occorenza precisamente come pel tonno che trovasi in commercio conservato nell'olio.



CAPITOLO XXXIX.

DELLA RAZZA.

Questo pesce marino dal corpo romboidale, depresso orizzontalmente, ha pinne pettorali ampie e carnose; bocca larga al disotto del muso aguzzo, mascelle armate di denti fitti, coda sottile e lunga. La sua carne sebbene viscida e perciò piuttosto di difficile digestione, è nondimeno lodata dai gastronomi. A differenza di tutti gli altri pesci resiste alla temperatura più elevata ed anzi esige una certa frollitura; appena pescato riescirebbe insipido e tiglioso.

1220. Razza al burro nero *(Raie au beurre noir)*.

Dopo fatta la scelta di una razza, distinta per la sua qualità e bianchezza, separate le due ali dal corpo, levate le pinne e le squame, e tagliatele in più pezzi che laverete in diverse acque, e porrete in una casseruola con acqua, sale, un bicchiere d'aceto, e un buon pizzico di prezzemolo. Non appena bolle ritiratela dal fuoco, per circa un quarto d'ora. Ritirate in seguito tutti i pezzi,

stillateli uno dopo l'altro, onde poter levar colla lama del coltello quella pelle glutinosa che copre i due fianchi del pesce, e disponetelo sur un tondo.

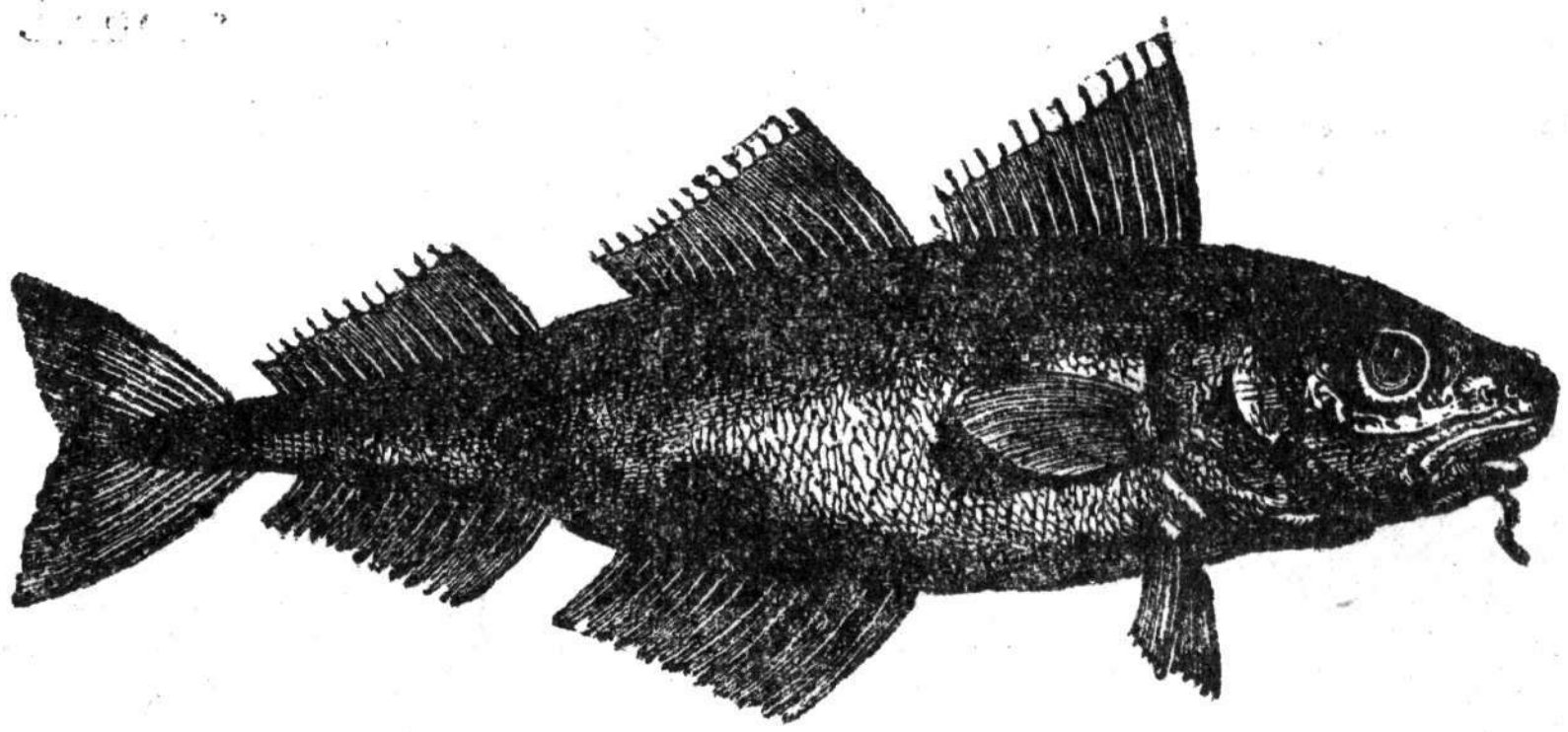
Stemperate quindi circa 2 ettogrammi di burro che farete friggere fino a che si annerisca; fate in esso friggere un buon pizzico di prezzemolo, indi versate il tutto sulla razza. Ponete allora nella padella due cucchiai da tavola di aceto; quando è caldo, versatelo sulla razza, ma non sul prezzemolo che deve rimaner fritto e verde; al qual uopo, perchè non perda il colore bisognerà non lasciarlo languire nel burro e ritirarlo tosto che più non frigge.

1221. Razza alla genovese *(Raie à la génoise).*

Preparate cotto e pulito come sopra un pezzo di razza; disponetelo sul piatto tagliato a quadratelli e servitelo con una salsa alla genovese (N. 266).

1222. Razza alla salsa bianca (*Raie à la sauce blanche).*

Fate cuocere una razza sì intera che a pezzi, nel *bianco* (N. 197) a cui aggiungerete un bicchiere d'aceto; quando è cotta, spogliatela della pelle ed adagiatela sul piatto cospargendola d'una salsa bianca mista con capperi, oppure citriuoli tagliati a dadolini.



CAPITOLO XL.

DEL MERLUZZO E DEL BACCALÀ.

Il merluzzo è generalmente più noto per l'uso comunissimo della sua carne che non per le sue forme (1). Somigliantissimo al merlango o nasello, ha come questi tre pinne sul dorso, due anali ed una codale piccola leggiermente frastagliata. Le pettorali sono di mediocre grandezza e le ventrali giugulari hanno il loro raggio esterno prolungato in filamenti. Il muso è grosso ed ottuso e va oltre la mascella inferiore che porta sotto lo sinfisi un bargiglio carnoso e conico; gli occhi sono grandi ed il corpo coperto di piccole scaglie aderenti di cui è priva la testa; il suo colore è d'un verdognolo misto di giallo sul dorso che passa gradatamente in bianco argenteo nelle parti inferiori.

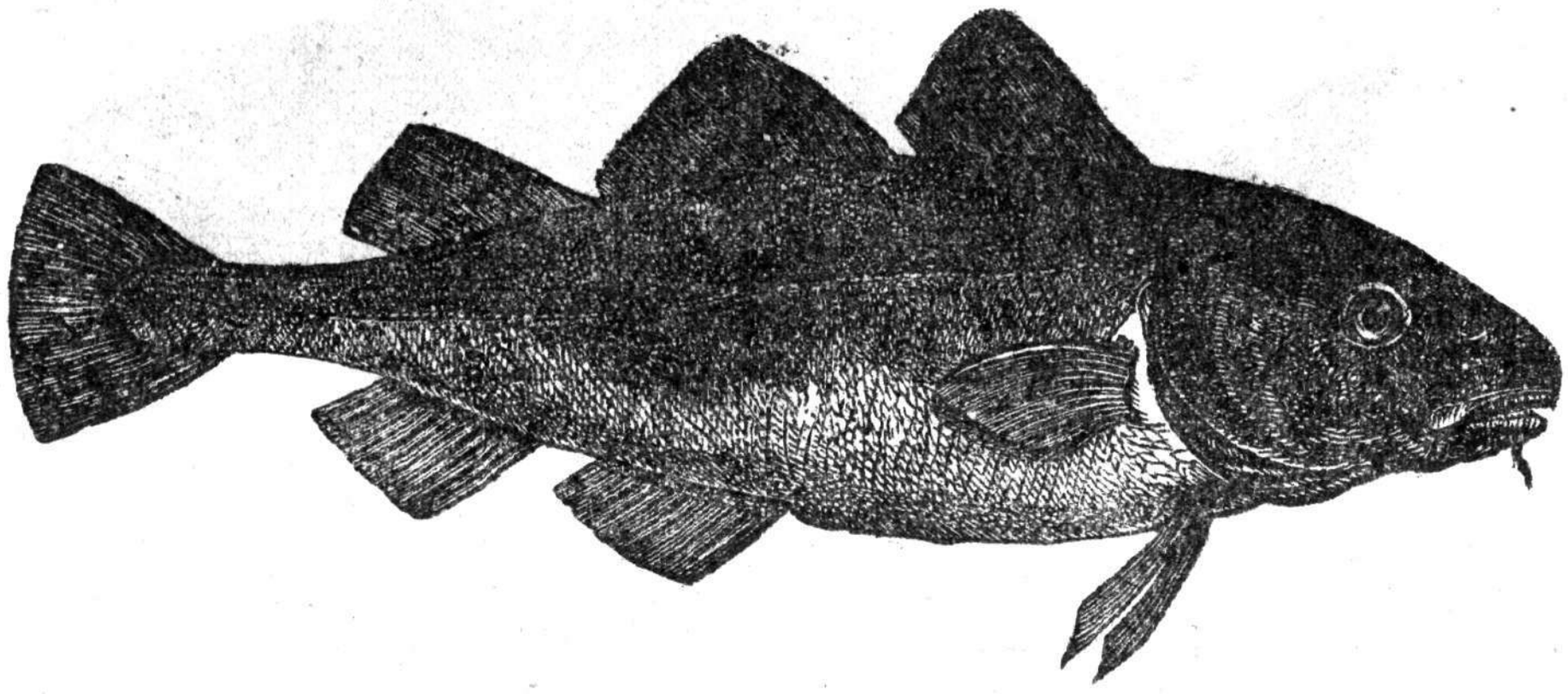
Il merluzzo fresco, che si può soltanto avere in alcuni luoghi e nelle vicinanze della Manica (2), ha le carni bianche, sfogliate e di grandissimo sapore. Il fegato è delicatissimo ed era pure ricercato dagli antichi quanto quello della triglia.

---

(1) Il merluzzo è pesce affatto marino, tiensi nelle maggiori profondità dell'Oceano e non s'accosta alla spiaggia, se non per deporvi il fregolo. Lo si pesca nei mari settentrionali d'Europa, massime al Doggers-Bank in Irlanda, al capo Nord ed altri punti di questi mari, in America, dove la pesca è più considerevole, specialmente sul gran banco di Terranova, calcolasi da cinque a seimila il numero delle navi d'ogni nazione che tutti gli anni si danno a questa pesca e che portano quindi per tutto il mondo oltre 35,000,000 di merluzzi preparati e conservati in varie maniere, salati cioè, o disseccati come il baccalà.

(2) I litorani dell'Oceano, e coloro che hanno frequente occasione di visitare i mercati forniti dalla Manica, hanno veduto dei merluzzi freschi, giacchè il pesce che ivi si vende sotto il nome di *cabeglıau* o *cabillaud*, non è altro che merluzzo. Ma ciò non si può già dire rispetto agli abitanti delle coste del Mediterraneo, giacchè in questo mare il merluzzo non si trova.

Il *baccalà* è poco dissimile dal merluzzo; ha la testa e il ventre più grosso; i suoi denti sono numerosi e robusti, gli occhi grandi, l'orecchia grande e sviluppata (1).



Tanto il baccalà come il merluzzo si preparano in due modi principali, vale a dire o vien sventrato, salato e imballato e allora dicesi *fresco* o *marinato*, o viene seccato e salato e dicesi *secco*, o finalmente seccato senz'essere salato e dicesi con tedesco vocabolo *stockfisch*, *pesce bastone*, e ciò perchè si distendono sopra bastoni nel tempo che si seccano.

La scelta del merluzzo o del baccalà esige una speciale attenzione, la carne deve essere bianchissima, senza sapore di sale e tenera sotto il dente; deve sfogliarsi facilmente ed una foglia staccarsi dall'altra senza fatica. Non comperate il merluzzo che abbia le carni gialliccie, perchè sono sempre filamentose e tigliose.

1223. Merluzzo o baccalà all'olandese
(Cabillaud à la hollandaise).

Volendo apparecchiare un merluzzo fresco per un grande servizio sceglietelo corto e rotondo; allestitelo svuotandolo dalla parte delle branchie, che leverete del pari che le pinne od alette; lavatelo in diverse acque, indi scolatelo e mettetegli nell'interno un pugnolo di sal grosso; spolverizzatelo sotto e sopra di sale comune, e riponetelo in luogo fresco per alcune ore.

Un'ora prima di servire lavatelo di nuovo, assicurate la testa con parecchi giri di filo, indi praticate sul dorso sei grandi inci-

---

(1) Il *baccalà* abita le stesse regioni del merluzzo; i banchi di Terranova e le coste della Nuova Scozia e della Nuova Inghilterra ne offrono un contingente di più milioni all'anno. In un'ovaia di baccalà si contarono perfino novemila uova.

sioni in linee inclinate verso la testa, diguazzatelo di nuovo in acqua fresca in cui avrete mescolato del latte. Scolatelo e collocatelo nella navicella col ventre rivolto verso il fondo della navicella a metà riempita d'acqua bollente salata; aggiungete un litro di latte, lasciate bollire moderatamente, e quando la carne là dove è tagliata incomincia a sollevarsi e che si mostra resistente alla pressione del dito, ritirate il pesce, scolatelo e adagiatelo sul piatto. Levate il filo, attorniatelo di gruppi di patate cotte in acqua salata, alternati da cespugli di prezzemolo. Servitelo con due salsiere contenenti nell'una burro tepido, in cui avrete messo sale, pepe, noce moscada e il sugo d'un limone, e nell'altra salsa olandese.

Del resto il merluzzo fresco, cotto come si disse, può essere servito con tutte le guernizioni indicate pel salmone e pel rombo,

1224. Merluzzo alla casalinga *(Morue à la menagère).*

Dissalate per venti ore in molta acqua un merluzzo di media grossezza, scottatelo poi in acqua bollente per spogliarlo della pelle e delle spine; tagliatelo a pezzi e mettetelo in un tegame coperto d'acqua fredda, dopo alcuni minuti d'ebollizione scolate l'acqua, asciugate il merluzzo e infarinatelo leggiermente. Mettete nella tegghia un ettogrammo di burro, una cipolla in fette, un po' di prezzemolo trito, e quando incomincia a prendere colore gettatevi entro il merluzzo; fate friggere rivoltandolo, indi bagnate con un bicchiere di vino bianco, lasciatelo cuocere a fuoco lento e a tempo debito servitelo fumante.

1225. Merluzzo fritto *(Morue frite).*

Preparate il merluzzo come sopra; infarinatelo e friggetelo semplicemente nel burro.

1226. Merluzzo gratinato *(Morue au gratin).*

Apparecchiate il merluzzo imbianchito e tagliato a pezzi, come si disse al N. 1224, cuocetelo al burro in una tegghia e mettetelo su un piatto che resista al fuoco e precedentemente unto di burro; cospargetelo leggiermente di salsa besciamella magra, spolverizzatelo di pane grattugiato misto con formaggio; lasciatevi cader sopra con pennello delle goccie di burro fuso, copritelo ed esponetelo a forno temperato per circa mezz'ora. Servitelo fumante.

1227. Intingolo di merluzzo alla marsigliese
(Branlade à la marseillaise).

Apparecchiate, dissalati, spogli della pelle e delle lische, nonchè imbianchiti, due piccoli merluzzi, ed ancor caldi metteteli in una casseruola contenente un po' di burro sciolto con olio d'oliva di prima qualità, uno spicchio d'aglio trito e un po' di raschiatura di buccia di limone. Riposta la casseruola sulla cenere calda affinchè l'operazione segua molto lentamente, procurate con un mestolino di stemperare le carni del merluzzo onde ridurle in *purée*, aggiungendovi ad intervalli un po' di latte caldo e qualche goccia d'olio.

Quando la *purée* si presenterà morbida come il burro, amalgamatevi assieme il sugo di due limoni, un pizzico di prezzemolo tritato, alcune fettoline di tartufo o funghi saltati nel burro, un nonnulla di noce moscada, e sale se occorre. Ove quest'intingolo, che i marsigliesi chiamano *branlade*, sia fatto a dovere, non deve scorgersi alcuna traccia d'olio. A ciò ottenere, prima di ritirarlo dal fuoco potrete amalgamarvi assieme un cucchiaio di *purée* di patate molto morbida, oppure un pezzo di burro manipolato con farina.

1228. Merluzzo in salsa alemanna
(Morue en sauce allemande).

Apparecchiate il merluzzo, come dissimo al N. 1224, mettetelo in una tegghia con burro in cui lo farete rosolare, aggiungendovi un po' di vino bianco. Cotto ed asciugato, disponetelo in corona sul piatto; versatevi sopra una salsa alemanna a cui avrete unito un po' di burro d'acciuga; guernitelo di crostoni di pane fritto e servite.

1229. Merluzzo alla cappuccina *(Morue à la capucine).*

Dissalate due merluzzi, quando non li abbiate freschi, e tagliateli a pezzi quadrilunghi; spogliateli della pelle e delle spine, e metteteli in una tegghia con burro ed erbe fine; bagnate con un poco di vino bianco e fateli cuocere coll'aggiungervi del brodo magro in quantità appena sufficiente; ritirate il merluzzo; aggiungete alla cozione della salsa spagnuola, code di gamberi, polpe di rane e tartufi o funghi, e da ultimo un pezzetto di burro e poco sugo di limone. Collocate il merluzzo sul piatto, versatevi al centro quest'intingolo e servite.

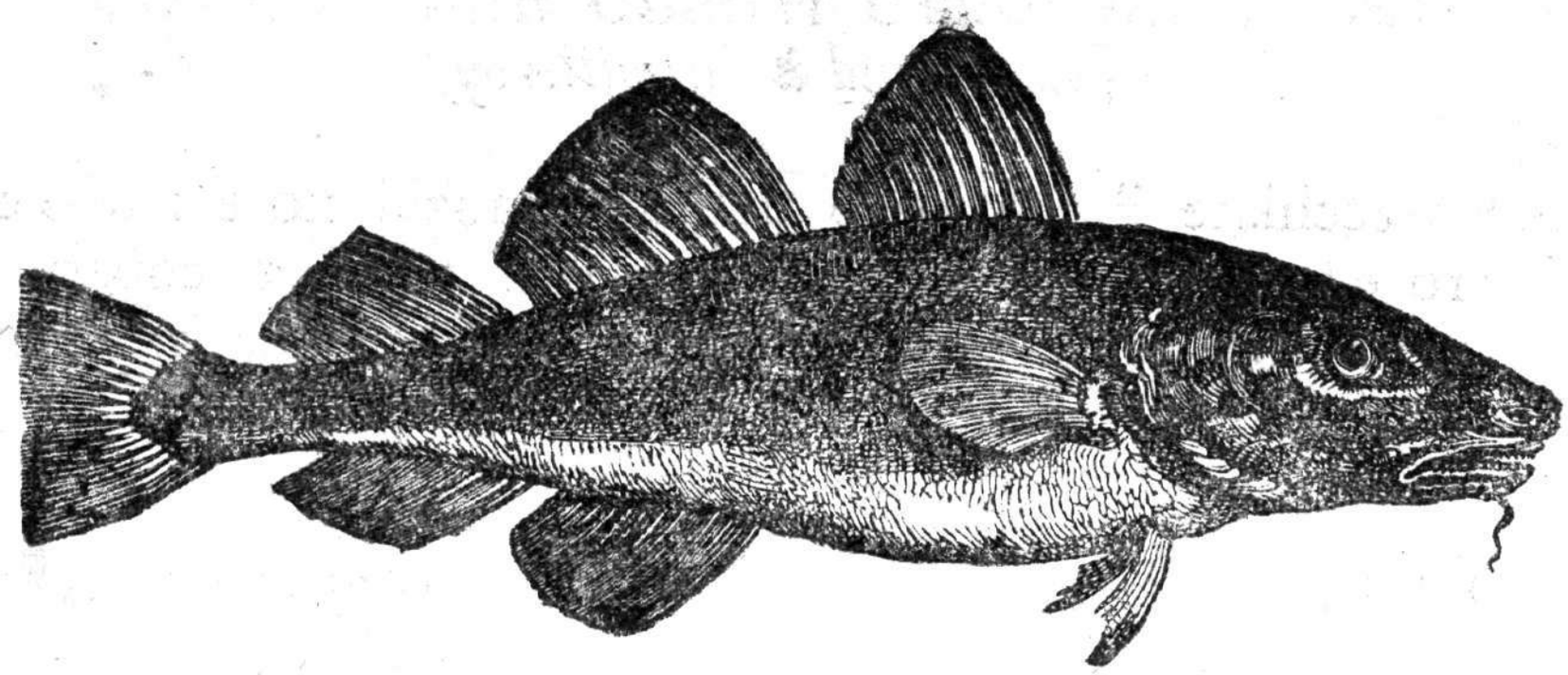
G. N.

1230. Merluzzo fresco alla villeroy
(Cabillaud à la villeroy).

Apparecchiate il merluzzo nel modo anzidetto e fatelo cuocere con burro ed erbe fine; mettetelo in una tegghia coperta d'una *villeroy* fatta con sugo magro; lasciate raffreddare, impanate i diversi pezzi come di pratica, friggeteli e servite.

1231. Merluzzo fresco alla napoletana
(Cabillaud à la napolitaine).

Tagliate a pezzi uniformi un merluzzo fresco e fatelo cuocere con burro ed erbe fine aggiungendovi una manata di funghi in fette e mezzo bicchiere di vino Marsala; quando il liquido sia consunto, versatevi entro una tazza di salsa napoletana ed a tempo debito ritirate il merluzzo che porrete sul piatto guernendolo di maccheroni conditi come al N. 108; mescolate colla cozione un bicchiere di panna freschissima, badando che la salsa riesca ben liscia; aggiungete un po' di burro, versatela sul merluzzo e servite.



CAPITOLO XLI

DEL NASELLO.

Il nasello è uno dei pesci di mare più comuni, il che non toglie che la sua carne bianca e a sfoglie non sia molto stimata e tale da comparire nelle migliori tavole. Si pesca esso tanto nell'Oceano Atlantico, quanto nel mare Mediterraneo, ove i Provenzali gli danno il nome di *merlango*. Esso rassomiglia al merluzzo; la sua carne è delicata, salubre e leggiermente nutriente, per lo che conviene anche agli stomachi meno robusti.

Il maggior pregio del nasello consiste nella sua freschezza, qualità che si riconosce alla lucentezza argentina delle scaglie, all'occhio grande, vivace e d'una tinta rosea, nonchè alle carni salde e resistenti al tatto. Essendo questo pesce oltremodo delicato, si corrompe prontamente, ed è perciò che il suo brillante aspetto deve considerarsi un'indispensabile prerogativa.

Nelle contrade in cui si prendono in copia i naselli o merlanghi si salano e si seccano come il merluzzo, per inviarli all'estero. La cucinatura tanto del nasello fresco che salato, è simile a quella del merluzzo.

1232. Naselli alla graticola all'inglese
(Merlans à la grille à l'anglaise).

Allestite due naselli, e rotolateli a foggia di cerchio mettendo loro in bocca la coda assicurandola con filo; marinateli abbondantemente e tre quarti d'ora prima di servire asciugateli, passateli nel burro fuso, amalgamato con due tuorli d'uova, sale, pepe, noce

moscada, indi impanateli e metteteli sulla graticola, a fuoco moderato, umettandoli di tanto in tanto di burro fuso, e quando hanno preso colore d'ambo le parti collocateli sul piatto cospargendoli con salsa al burro a cui avrete unito del prezzemolo e funghi nell'aceto tritati minutamente.

1233. Naselli alla genovese *(Merlans à la génoise).*

Dopo aver allestito uno o due naselli metteteli in una tegghia con burro, sale, pepe, due foglie di lauro, maggiorana, un bicchiere di vino rosso di Piemonte, e fateli cuocere a fuoco ardente, voltandoli a tempo debito. Avrete preparato una salsa *remolade* nel seguente modo: mettete in una casseruola con un pezzetto di burro un buon pizzico di prezzemolo, mezza cipolla, uno spicchio d'aglio, 50 grammi di capperi, quattro acciughe ben pulite, un poco di buccia di limone, il tutto tritato minutamente; fate asciugare, indi bagnate con mezzo bicchiere d'aceto e lasciate che si consumi di nuovo; aggiungetevi due bicchieri di spagnuola e un po' di brodo magro; bollite a giusta misura, passatela allo staccio e versatela sui naselli, dai quali avrete tolto le erbe aromatiche; fate bollire ancora qualche minuto, ritirate il nasello e gettate nella salsa dei funghi secchi cotti a parte. Servite, se v'aggrada, con crostoni di pane fritto.

Qualora la salsa *remolade* venisse adoperata per un servizio di grasso, la bagnerete con spagnuola o vellutata grassa e sugo di selvaggina.

1234. Naselli alla Faliero *(Merlans à la Faliero).*

Apparecchiate due o tre naselli a cui leverete i filetti interi tenendo separate le code e le teste che cuocerete in una *mirepoix*. Marinate i filetti, metteteli in una tegghia con sugo *mirepoix* e fateli cuocere lentamente lasciandoli nella cozione fino a che siano freddi; allora privateli della pelle e delle lische, stratificatele di farcia di pesce che liscierete col coltello e disponetevi sopra una decorazione di tartufi disegnandovi tre piccoli rosoni per ogni filetto; attorniateli d'un cordone di code di gamberi, copriteli con carta unta e fate rassodare la farcia mettendoli un istante nel forno.

Collocate sul piatto di rilievo tre crostoni di pane fritto della dimensione del pesce; disponete le teste e le code attaccandole con farcia in modo da conservarle ritte come se il nasello fosse natante. Avrete preparato un intingolo composto di funghi, tartufi, code di gamberi, animelle di pesce, il tutto cotto e tagliato a da-

dolini che mescolerete assieme ad una farcia di pesce ottenuta nel seguente modo: pestate dei filetti di pesce persico, o nasello od anche sogliola, cotti nel burro, ed erbe fine ben trite; aggiungete al battuto la metà volume di risotto condito all'italiana, ed ogni 6 ettogrammi di questo composto amalgamatevi assieme quattro o cinque tuorli d'uova, sale, pepe, noce moscada e un pizzico di formaggio fino. Formate con esso un cordone dalla testa alla coda de' naselli su cui adagierete i filetti dando loro l'apparenza d'un pesce intero. Mettete il piatto, coperto, nel forno appena caldo, affine di rassodare la farcia; glassateli e guernite il piatto con legumi a gruppi, quali carciofi, punte d'asparagi, cipolline glassate, cavolifiori intrisi di burro di gamberi sciolto. Servite a parte una salsa veneziana ultimata con burro di gamberi e sugo di limone.

1235. Quenelles di nasello alla veneziana
(Quenelles de merlan à la vénitienne).

Preparate 6 ettogrammi di farcia di nasello, colla quale foggierete sedici *quenelles;* mettetele in una tegghia unta di burro in cui le farete cuocere con acqua e sale alcuni minuti prima di servire; scolatele, non appena si siano rassodate riponetele in una tegghia con un po' di salsa veneziana (N. 241) per poi collocarle in corona sul bordo di una crostata bassa alternate da sottili crostoni di pane fritti e glassati; guernite il centro con scalopini di locuste e granchiolini di mare, mascherati leggiermente di salsa alemanna al burro di gamberi.

Le *quenelles* di molte altre specie di pesci di mare si apparecchiano nell'istesso modo. Invece di metterle nella tegghia si ponno collocare addirittura sul piatto per poi farle cuocere, coperte di carta unta, alla bocca del forno, come pure ponno servirsi alternate con fette di tartufi, guernendo il centro del piatto con una guernizione qualsiasi.

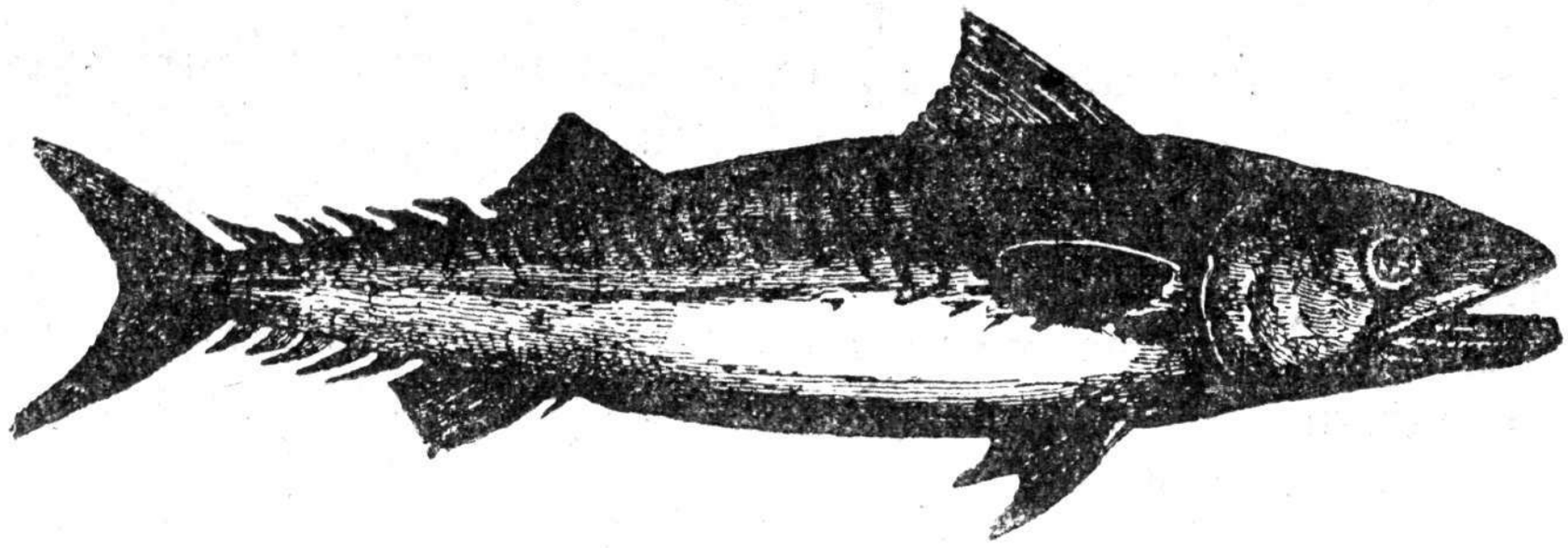
1236. Naselli alla Contarini *(Merlans à la Contarini).*

Allestite due naselli ai quali leverete la spina principale e le altre lische senza però distaccare i filetti dalla testa; marinateli come d'uso, indi asciugateli e farciteli con farcia d'anguilla mista con metà volume di tartufi tagliati a dadi, un po' d'erbe fine e vino Madera; procurate che i naselli piglino la lor forma naturale, copriteli di fettoline di lardo, ravvolgeteli in un pannolino unendovi anche la coda, e fateli cuocere con sugo *matignon* (N. 198); lasciandoli poi raffreddare nella cozione.

Avrete preparato uno zoccolo in grasso decorato di burro verde a cui darete la forma montuosa e su cui appoggierete i due pesci, le cui teste dovranno incrociarsi. Mischiate della gelatina molto consistente con burro di gamberi e un cucchiaio di salsa spagnuola in modo da formare una vernice colla quale glasserete abbondantemente i naselli. Guernite il piatto di piccole conchiglie fatte con metà caviale pesto misto con metà burro e ricolme d'un salpicone di code di gamberi, carciofi, piselli e funghi in aceto condito con poca magnonnese alla gelatina, le quali porrete su uno strato di gelatina trita collocando fra l'una e l'altra un bel crostone di gelatina, formato a foglia. Conficcate un'asticciuola in ogni testa di nasello guernita d'un grosso tartufo e d'un gambero. Accompagnate il piatto con due salsiere di magnonnese a cui avrete unito una *purée* d'acciughe sciolta con olio, aceto di serpentaria e un pocolino di senape.

È questo un piatto molto adatto per *buffet*.

Noi abbiamo servito della trota nell'istesso modo decorandola con burro di Mompellieri e gelatina spinta al cornetto. G. N.



CAPITOLO XLII.

DEL MACARELLO O SGOMBERO DEL PESCE SPADA E DEL DRAGONE MARINO.

Gli *sgomberi* offrono un eccellente commestibile e un assai lucroso ramo di pescagione specialmente lungo le coste d'Inghilterra, di Normandia, di Spagna e del Mediterraneo. Lo *sgombero comune* è il *macarello* dei romani (1), il *lacerto* dei napoletani; ha il corpo fusiforme, la testa compressa; un bellissimo color verde azzurro dorato finchè è nell'acqua, il quale si appanna rapidamente lorchè il pesce è morto.

Il *pesce spada* appartiene alla famiglia degli sgombri ed è così denominato a cagione del distintivo caratteristico consistente nel prolungamento del muso in una lamina compressa, tagliente ed aguzza come appunto sarebbe la lama di una spada. — La pelle del pesce spada è ruvida, di colore bleu nerastro sul dorso e bianco argentino sul ventre. Le sue dimensioni sono considerevoli trovandosene di quattro, cinque e persino sei metri di lunghezza. La carne è di ottimo gusto. Le pesche principali si fanno nei mari di Sicilia, sovratutto nel canale del Faro. Il pesce spada si ammannisce in tutti i modi indicati per lo sgombero.

Il *dragone marino* è un pesce di mare, della struttura presso a poco del macarello, macchiato di giallo e rigato trasversalmente; esso è armato tanto sulle orecchie che sul dorso di spine pungentissime e pericolose, delle quali non sarà pena soverchia l'avere cura di evitarne la puntura (2).

---

(1) Secondo la tradizione la carne dello sgombero era uno de' principali ingredienti del famoso *garum sociorum,* che era la più dispendiosa salsa colla quale i gastronomi romani solleticavano il palato, salsa prodotta dalla putrefazione di carni e intestini di pesci, la cui descrizione basterebbe a produr nausea agli Apici moderni.

(2) Se nell'apparecchiare questo pesce vi accadesse di pungervi converrà far sanguinare molto la ferita e soffregarla col fegato del dragone; oppute pestate una cipolla con sale, stemperatela nell'alcool e mettetela sulla ferita fino a che sia cicatrizzata

1237. Sgomberi o macarelli alla maggiordomo
(Maquereaux à la maître d'hôtel).

Per un *entrée* di dodici persone occorreranno tre macarelli. Svuotate e levate le budella spingendo la punta del coltello nel pertugio ch'hanno nel corpo; asciugateli con un pannolino precedentemente bagnato e di poi spremuto; fendeteli dalla parte del dorso, dalla testa fino alla coda, e metteteli in un piatto di terra con sale, pepe grosso, cipolline, ramicelli di prezzemolo ed olio fino; mezz'ora prima di servire li porrete sulla graticola a fuoco moderatissimo, avendo cura di rivoltarli; al momento di servire disponeteli sul piatto e mettete loro sul dorso una *maître-d'hôtel* fredda, oppure mettete in una casseruola un pezzo di burro, un cucchiaio di farina, prezzemolo, scalogno trito, sale e pepe; mescolate assieme il tutto coll'aggiunta d'un mezzo bicchiere d'acqua e il sugo d'un limone; mettete la salsa sul fuoco tramenandola continuamente, e non appena bolle, versatela sui macarelli e servite.

1238. Macarelli al burro nero
(Maquereaux au beurre noir).

Preparate e fate cuocere come sopra due o tre macarelli, collocateli sul piatto attorniandoli di prezzemolo fritto e serviteli con burro nero.

1239. Sgomberi o macarelli alla genovese
(Maquereaux à la génoise).

Tagliate la testa a quattro sgombri, disviscerateli, lavateli e riponeteli in una tegghia con mezzo litro di vino bianco, un pizzico di prezzemolo trito, tre acciughe diliscate e parimenti trite, nonchè uno spicchio d'aglio ed una mezza cipolla tagliuzzata; aggiungete un po' d'olio, sale e pepe, fate cuocere lentamente per una mezz'ora con fuoco sopra e sotto; cotti che siano ritirateli e aggiungetevi un bicchiere di salsa spagnuola e poco sugo di limone; tramenate alquanto, indi salsate i pesci e serviteli.

1240. Animelle (laccetti) di macarello o sgombero
(Laitances de maquereau)

Le animelle di macarello si cucinano precisamente come quelle di carpione.

1241. Sauté di filetti di macarello o di sgombero
(Sauté de filets de maquereau).

Spiccate interi i filetti da due o tre macarelli, spingete il coltello fra la pelle e la carne per levare la pelle, date forma regolare ai filetti e metteteli in una tegghia con burro sciolto, sale, pepe grosso, prezzemolo e cipollina trita; poco prima di servire poneteli a fuoco rivoltandoli con precauzione affinchè non si attacchino nè si rompano. Cotti che siano disponeteli sul piatto, cospargeteli di salsa italiana od anche pomidoro, e servite.

1242. Filetti di sgombero all'alemanna
(Filets de maquereau à l'allemande).

Levate i filetti a quattro sgomberi, sopprimetene le lische e fateli friggere con olio d'oliva; saltateli, scolate l'unto e versatevi sopra un po' di salsa alemanna che farete alquanto ridurre, lasciandola poi raffreddare. Passate i filetti nel pane grattugiato, indi all'uovo e di nuovo al pane; friggeteli di bel colore, disponeteli sul piatto e serviteli cosparsi di salsa peperata.

1243. Dragoni marini, salsa ai capperi
(Vives, sauce aux capres).

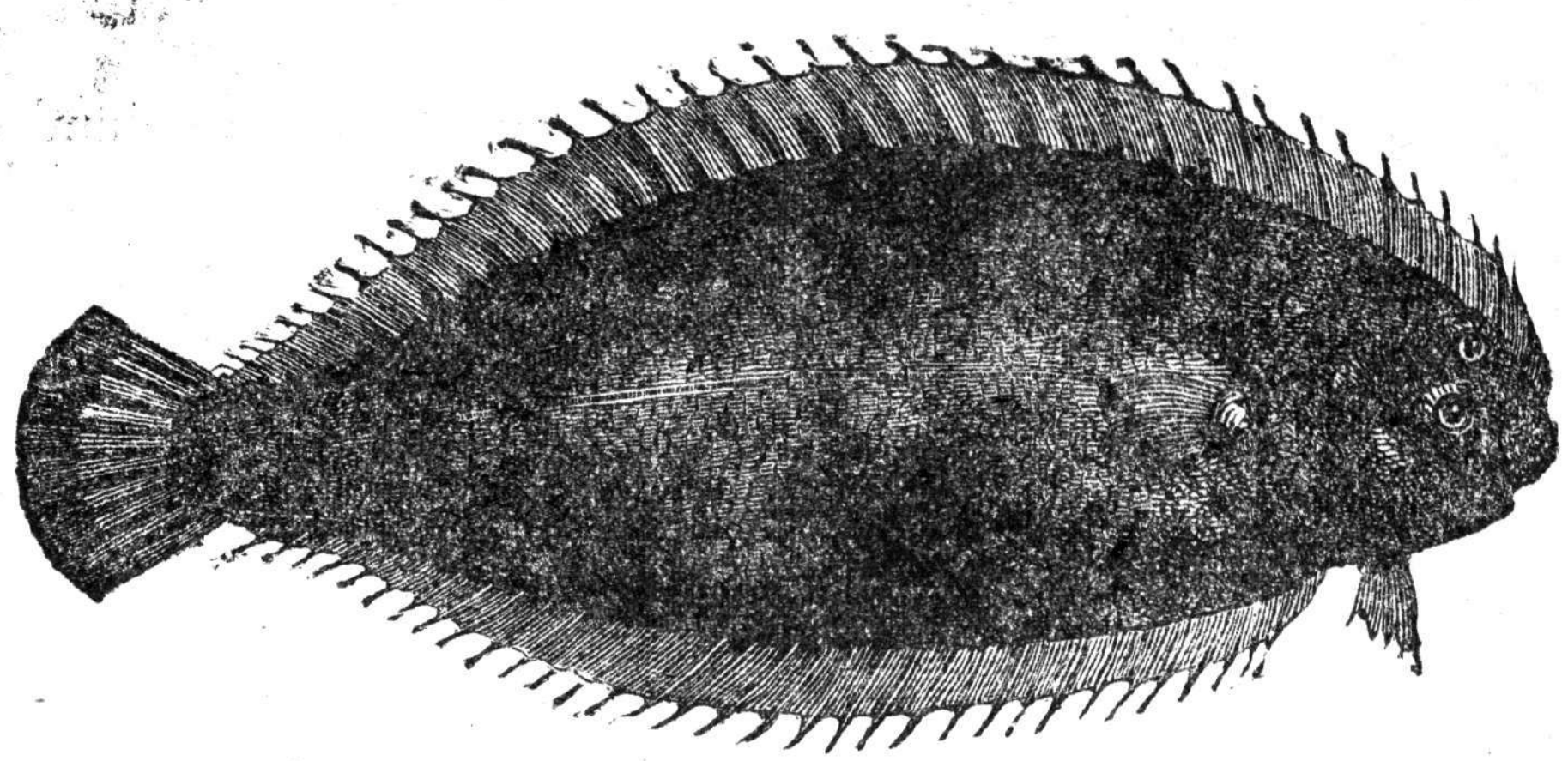
Prendete sei dragoni marini, levate loro le spine delle branchie e del dorso; svuotateli, lavateli e punzecchiateli d'ambo le parti e marinateli con olio, prezzemolo e sale; un quarto d'ora prima di servire cuoceteli sulla graticola bagnandoli coll'anzidetta salsa marinata, e rivoltandoli a tempo debito. Serviteli con una salsa capperi (N. 246).

1244. Dragoni marini alla siciliana
(Vives à la sicilienne).

Apparecchiate quattro o cinque dragoni marini nel modo suindicato; mozzate loro la testa e la coda e lardellateli con filetti d'acciuga e d'anguilla.

Metteteli in una casseruola con mezza bottiglia di vino Marsala, alcune fette di cipolla e di carota, un po' di basilico, prezzemolo, un chiovo di garofano, una foglia di lauro e sale. Quando sono cotti scolateli e disponeteli su un piatto che terrete al caldo.

Passate la cozione allo staccio, aggiungetevi un pezzetto di burro manipolato con un po' di farina, restringetela alla voluta consistenza, ultimatela con sugo di limone; versate questa salsa sul piatto, e servite.



CAPITOLO XLIII.

DELLA SOGLIOLA, ORATA, PESCE CAPPONE TRIGLIA, MUGGINE E SIMILI.

La *sogliola* è un pesce marino dei più stimati per la sua carne nutriente, delicata; è di facile digestione. Scegliete le sogliole non più lunghe di venticinque a trenta centimetri; ve ne sono di molto più grosse, ma appena tolte dall'acqua, riescono coriacee, cosicchè è necessario cucinarle alcun tempo dopo a seconda della stagione; esse sono poi meno delicate di quelle che ponno mangiarsi fresche.

La *sogliola* si trova nel Mediterraneo e nell'Oceano, e quando si abbia la precauzione di toglierle le interiora si conserva per molto tempo con vantaggio di chi si occupa di siffatto commercio.

L'*orata* è un pesce molto comune, di forma piatta oblunga colle scaglie bianche al ventre, argentee ai lati e d'un bruno nerastro al dorso. La sua carne è bianca ma piuttosto asciutta, per lo che occorre sia servita con salse succolenti.

Il *pesce cappone* è rosso, ha la testa grossa e mostruosa, dalla sua carne bianca e di buon gusto si ottengono brodi eccellenti.

Fra i pesci di mare la *triglia* va distinta per un sapore oltremodo delicato; in generale le triglie non raggiungono grandi dimensioni, le più grosse arrivano di rado a pesare un chilogrammo. È indispensabile sia freschissima; la minima alterazione ne distrugge il prelibato aroma e le carni si sfilacciano nel cuocere.

La *muggine* ha per caratteri distintivi il corpo pressochè ci-

lindrico coperto di larghe squame, con due pinne dorsali separate, colle ventrali attaccate un po' all'indietro delle pettorali, testa un poco depressa, muso cortissimo, bocca trasversale, denti delicatissimi e quasi impercettibili.

Appartiene alla stessa famiglia il *cefalo*, di color grigio plumbeo sul dorso, più chiaro sui fianchi, ove scorrono sei o sette righe parallele a riflessi dorati e argentini simili ai lati della testa. Due altre specie dei nostri mari sono il *capitone*, che differisce poco dalla precedente, e il *grandilabbro*, notevole sopratutto per le sue grosse labbra e pei colori brillanti. La loro carne è ricercata perchè tenera e gustosa; colle uova compresse, salate e disseccate si forma la così detta *bottarga*, assai usata in Corsica, Sardegna e Provenza. A questi pesci si applicano pressochè tutte le preparazioni indicate per le sogliole, le triglie e le orate, ond'è che ci riteniamo dispensati dal farne speciale menzione.

1245. Sogliole all'acqua salata *(Soles à l'eau de sel)*.

Svuotate e lavate le sogliole; gettatele nell'acqua bollente salata, ritirandole non appena cotte per servirle con prezzemolo fritto.

Questo semplicissimo modo di cucinatura conviene a tutti i pesci di mare.

1246. Sogliole fritte all'alemanna
(Soles frites à l'allemande).

Dopo aver levata la pelle e ripulite due sogliole, inviluppatele in un pannolino onde asciugarle perfettamente, tagliatele a fette larghe quattro centimetri, conditele con sale, pepe e noce moscada e passatele in una soluzione d'uova e di burro fuso; friggetele nell'olio o nel burro non troppo caldo, altrimenti si annerirebbero prima di cuocere; servitele su un tovagliuolo ripiegato, con limone tagliato a quarti.

1247. Sogliole alla provenzale *(Soles à la provençale)*.

Prendete due belle sogliole, ripulitele, apritele dal dorso e conditele con sale, pepe grosso, noce moscada e prezzemolo trito; mettetele su un piatto di metallo con olio d'oliva finissimo, ed un mezzo bicchiere di vino bianco e fatelo cuocere nel forno. Intanto tagliate ad anelli sei grosse cipolle e friggetele con olio d'oliva; cotte d'un bel colore, scolatele, disponetele all'ingiro delle sogliole, e servite con sugo di limone.

1248. Sogliole fritte alla marsigliese
(Soles frites à la marseillaise).

Allestite tre grosse *sogliole* cui leverete la pelle e separerete i filetti, lasciandoli però attaccati alla testa. Marinatele per qualche ora; prendete 2 ettogrammi di farcia di pesce fino, a cui unirete sei acciughe pulite e tagliate a dadolini, tre funghi cotti, tagliati parimenti, una cipolla e prezzemolo tutto trito e cotto con vino Marsala e poco burro; quando il composto sia freddo, stratificate i filetti nell'interno avendoli dapprima asciugati. Riunite le *sogliole* come fossero intere, passatele al pane fino, poi all'uova sbattuto con sale, e di nuovo al pane; regolatele, ponetele in una tegghia con burro depurato e fatele cuocere ben lentamente, per il che occorreranno non meno di venticinque o trenta minuti; asciugatele e tagliatele in quattro od in tre, oltre la testa, adagiatele in bell'ordine sul piatto. Servite con salsa pomidoro a cui avrete aggiunto dei piccoli funghi, dei citriuolini a foggia d'olivette, nonchè il solito burro fresco e poco sugo di limone.

1249. Sogliole alla nizzarda *(Soles à la nizzarde).*

Operate come sopra eccetto che le friggerete nell'olio fino e servirete con una salsa *remolade* mista con un poco di senape.

1250. Filetti di sogliola alla livornese
(Filets de soles à la livornaise).

Apparecchiate e fate cuocere sei sogliole con vino bianco, i soliti erbaggi, erbe odorifere, sale e pepe, noce moscada e mezzo bicchiere di buon aceto; badate che siano appena coperte; aggiungetevi una tazza di brodo; cotte che siano, lasciatele venir fredde, indi col coltellino levate i due filetti cui taglierete la pelle e darete la forma d'un filetto di pollo; mettetele su un pannolino e stratificatele di farcia di luccio, lisciate la farcia col coltellino, e nel mezzo dei filetti disegnatevi un rosone di tartufi cotti e per ogni filetto vi porrete quattro code di gamberi, due cioè per ogni estremità del filetto convergentesi verso il rosone. Collocateli in una tegghia unta di burro e coperti di carta per far rassodare la farcia. Attaccate al piatto d'*entrée* una crostata di pane fritto molto bassa; avrete preparato delle olive ripiene di farcia con burro d'acciughe, code di grossi gamberi di mare tagliati a scalopini e cappelle di funghi ben bianche, cotte con burro, sugo di limone, sale, pepe

e pochissimo brodo; avrete degli scalopini di anguilla di mare cotti con erbe fine, il tutto ben preparato e leggiermente intriso di salsa veneziana, affinchè riescano spiccanti i diversi ingredienti. Con questo intingolo guernite la crostata e disponetevi attorno i filetti che avrete esposti per pochi minuti al forno; cospargeteli leggiermente di salsa veneziana mista con burro di gamberi di mare e servite colla stessa salsa a parte.

I filetti di sogliola sono fra i pesci di mare quelli che meglio convengono per fare buonissimi *entrée* caldi e freddi; consultate le istruzioni offerte tanto pei filetti di pollo che d'altri pesci ed avrete un'infinita varietà di cucinature. G. N.

1251. Filetti di sogliola alla cavaliere
(Filets de sole à la chevalière).

Apparecchiate dodici filetti di sogliola spogli della pelle, picchiettateli con lardo fino, disegnando una rosetta nel mezzo di ciascun filetto, e dalla parte opposta stendete un po' di farcia *quenelles* di pesce; prendete dodici bei gamberi cotti, cui avrete ritirate le piccole zampe e sgusciato l'estremità della coda; ravvolgete ogni gambero in uno dei filetti picchiettati, osservando che la rosetta riesca sul dorso del gambero, fate cuocere i filetti in un sugo *matignon* con vino, e serviteli con salsa peperata (N. 255).

1252. Rulli di sogliola gratinati
(Roulades de sole au gratin).

Levate i filetti a sei sogliole, batteteli leggiermente, stratificateli di farcia mista con erbe fine e tartufi triti; indi rotolateli e metteteli in una casseruola unta di burro, tenendoli stretti bagnateli con burro e mezzo bicchiere di vino Madera, coprite e fate cuocere con fuoco sotto e sopra od a forno dolce; disponete sul piatto d'*entrée* un cordone di farcia gratinata su cui appoggierete i rulli ritti in piedi; nel centro porrete un pezzo di pane per conservare il vuoto; coprite il tutto con carta unta ed esponete a forno per rassodare la farcia; avrete al caldo un intingolo di *(laccetti)* animelle di *lotta* o carpione abragiati e tagliati, code di gamberi, funghi intieri ed ostriche, il tutto cotto a parte e mischiato con salsa alemanna ed un buon cucchiaio di salsa pomidoro; ritirate la carta e il pezzo di pane, guernite il centro coll'anzidetto intingolo, glassate i rulli con burro di gamberi e sugo condensato.

Volendo dare maggior eleganza al piatto, disporrete sopra ogni rullo un tartufo tornito grosso non più d'una piccola noce. Servite a parte una salsa spagnuola con vino Marsala.

1253. Piccole galantine di sogliole
(Petites galantines de soles).

Levate i filetti a sei grosse sogliole, che taglierete e formerete in pezzi quadrilunghi, lunghi quattordici centimetri, larghi sei, il che otterrete battendoli un pocolino col coltello. Preparate 4 ettogrammi di farcia di luccio sostenuta, a cui unirete 2 ettogrammi di tartufi, i ritagli dei filetti anzidetti ed un pezzo di anguilla, il tutto tagliato a dadi e marinato con erbe fine e vino Madera; distribuite il composto sui pezzi di sogliola; rotolateli a forma di manicotti; poneteli in una casseruola unta di burro tenendo stretti gli uni agli altri, sicchè non abbiano a sfasciarsi; esponeteli a fuoco moderato, e quando cominciano a riscaldarsi bagnateli a poco a poco con sugo *matignon;* coprite con carta unta e fate cuocere a forno dolce circa mezz'ora; lasciateli raffreddare, indi levateli e regolateli dando loro la forma di pasticcini; collocateli su una lastra di rame stagnata e glassateli con gelatina ridotta e mista con burro di gamberi in modo che riescano ben rossi e lucidi; mettete sopra ogni pezzo della gelatina trita, su cui collocherete un piccolo tartufo glassato e tre code di gamberi; disponeteli su uno zoccolo a due ordini servendo a parte una salsa tartara, oppure semplicemente sul piatto contenente una *ravigote* magnonnese; la decorazione di queste piccole galantine può variarsi a piacimento.

G. N.

1254. Triglie alla veneziana *(Rougets à la vénitienne).*

Questo pesce, secondo il gusto di alcuni gastronomi, non si sventra; si levano soltanto le branchie, lo si raschia con delicatezza e si tagliano le pinne. Levatele, asciugatele, spolverizzatele di sale e versatevi sopra un po' d'olio fino; mezz'ora prima di servire collocatele su un foglio di carta unta e cuocetele sulla gratella a fuoco moderato, ma continuo. Un quarto d'ora dopo, rivoltate le triglie che collocherete su un altro foglio di carta unta parimenti d'olio, e quando sono cotte disponetele su un piatto contenente la salsa veneziana (N. 251) guernendoli all'ingiro di filetti d'anguilla fritti e glassati; glassate le triglie come d'uso e servite a parte altra salsa veneziana.

1255. Triglie alla primaverile *(Rougets à la printanière).*

Apparecchiate quattro triglie nel modo suindicato, marinatele e fatele cuocere alla graticola per poi disporle su un piatto con-

tenente una salsa *ravigote* (N. 244). Glassate leggiermente le triglie e guernitele all'ingiro di piccole *quenelles* di pesce alla *villeroy*. Servite la stessa salsa in salsiera.

1256. Triglie alla besciamella ai funghi
(Rougets à la béchamelle aux champignons).

Dopo aver preparato marinate e cotte le triglie, come si disse sopra, disponetele su un piatto guernito d'una salsa besciamella ai funghi (N. 251); glassate e servite la stessa salsa a parte.

1257. Triglie all'armena *(Rougets à l'arménienne).*

Allestite, marinate e cuocete alla gratella tre grosse triglie che disporrete su un piatto guernito di salsa alemanna mista con burro d'acciuga e un nonnulla di pimento, la noce d'una trentina d'ostriche preparate come di pratica, altrettante code di granchiolini di mare, e de' piccoli funghi col loro fondo; glassate le triglie, guernitele coll'anzidetto intingolo e servite con parte dell'intingolo e salsa alemanna in salsiera.

1258. Triglie alla reggenza *(Rougets à la régence).*

Operate come sopra quanto al modo di preparare e cuocere le triglie; guernitele e servitele come il salmone alla reggenza (N. 1181).

1259. Triglie alla Navarino *(Rougets à la Navarin).*

Apparecchiate e marinate con pepe, sale e sugo di limone tre belle triglie, asciugatele e mascherate la superficie con un intonaco di farcia di nasello al burro di gamberi, che liscierete colla lama del coltello bagnata in acqua tepida; collocate le triglie nella navicella spalmata di burro, contenente sugo *matignon* magro (N. 198) bagnato con vino Marsala e passato alla stamigna. Mezz'ora prima di servire fate bollire a fuoco ardente, bagnate le triglie colla cozione, coprite con carta, poscia col coperchio ed ultimate la cottura lentamente con fuoco sopra e sotto, umettandole ancora un paio di volte; ritiratele e passate la cozione allo staccio per poi diglassarla e ridurla come d'uso; mettetene la metà in un intingolo di scalopini di code di gamberi di mare cotte al burro ed erbe fine; aggiungete un po' di salsa piccante e burro fresco, versatene tre quarti sul piatto di rilievo e il resto nella salsiera; glassate le triglie e servite.

1260. Triglie alla maggiordomo
(Rougets à la maître d'hôtel).

Apparecchiate e marinate tre triglie; mezz'ora prima di servire, asciugatele e mettetele in una tegghia con burro depurato e fatele cuocere voltandole con precauzione affinchè non si rompano. Approntate una *maître d'hôtel,* apparecchiata con brodo bianco di grasso o di magro, a cui al momento di servire unirete del prezzemolo trito ed imbianchito, sugo di limone, burro fresco e pepe grosso, alla dose cioè di un mezzo cucchiaio da tavola di prezzemolo, del sugo d'un limone, ed un pezzo di burro del volume di un uovo per ogni due bicchieri di salsa. Volendola servire fredda, non avrete che da aggiungervi qualche cucchiaio di gelatina sciolta. Scolate il burro, versate sopra alle triglie una tazza dell'anzidetta salsa, e quando incomincia a bollire ritiratela dal fuoco; disponete le triglie sul piatto cospargendole di salsa e servitele guernite di crostoni di pane fritto, od anche patate conservate bianche.

1261. Triglie alle erbe fine *(Rougets aux fines herbes).*

Dopo aver apparecchiato e marinato tre o quattro grosse triglie, come indicammo al N. 1254, collocatele nella navicella spalmata di burro e versatevi sopra un ettogrammo di burro sciolto con una manata di funghi triti, una cucchiaiata di prezzemolo trito, un quarto di scalogno trito e imbianchito, sale, pepe e noce moscada; aggiungete un po' di sugo di limone e due bicchieri di buon vino bianco; fate bollire a fuoco ardente; bagnate durante la cottura, che condurrete con fuoco moderato sotto e sopra per circa mezz'ora; disponete le triglie sul piatto, versatevi sopra un fondo, a cui avrete unito un po' di salsa spagnuola, e servite.

1262. Triglie in cassa *(Rougets en caisse).*

Allestite e marinate quattro triglie nel modo anzidetto; quaranta minuti prima di servire collocatele in quattro cassette di carta doppia abbastanza grandi per contenere le triglie; versate sopra ognuna d'esse una cucchiaiata di erbe fine indicate nell'articolo precedente; conditele nell'istesso modo omettendo il vino bianco, e mettete le cassette sulla gratella a fuoco moderato rivoltandole a metà cottura; ritiratele dalle cassette e disponetele sul piatto contenente la salsa indicata al N. 1237, alla quale avrete unito il sugo rimasto nelle cassette e dei piccoli funghi col loro fondo. Servite il quarto della stessa salsa in salsiera.

1263. Triglie farcite al riso *(Rougets farcis au riz)*.

Apparecchiate sei triglie mezzane a cui leverete le lische con diligenza e lascierete i filetti attaccati alla testa; farcitele scarsamente con farcia *quenelles* fatta colla carne di triglie e mista con tartufi e code di gamberi tagliati a dadi, date ad esse la lor forma naturale attaccandovi anche la coda; mettetele in una tegghia con burro e fatele cuocere con carta unta, a fuoco sotto e sopra, oppure nel forno. Disponete sul piatto uno strato di riso decorato di tartufi e code di gamberi; adagiatevi sopra le triglie che cospargerete di salsa italiana ultimata con burro di gamberi ed essenza di tartufi e servite.

1264. Filetti di triglie alla triestina
(Filets de rougets à la triestine).

Levate i filetti a sei triglie mezzane; indi preparati come di pratica, cesellateli con tartufi cotti e code di gamberi, infarinateli e metteteli in una tegghia con burro depurato. Apparecchiate un egual numero di crostoni di pane fritto della dimensione dei filetti, non che delle *quenelles* fatte con carne d'anguilla di mare mista con burro d'acciuga, ostriche monde ed imbianchite, scalopini di aragosta tagliati sottili e cotti in tegghia, e dei piccoli funghi all'aceto; mescolate questi ingredienti con salsa vellutata ben ridotta, ultimata con burro fresco e un nonnulla di pepe rosso. Fate cuocere i filetti salandoli a dovere; disponeteli in corona sul piatto cogli anzidetti crostoni di pane, versate al centro l'intingolo, cospargete i filetti di salsa spagnuola al vino e servite. G. N.

1265. Filetti di triglie alla mantovana
(Filets de rougets à la mantouvane).

Tolti i filetti da sei triglie e preparati come d'uso, infarinateli e metteteli in una tegghia con burro depurato; preparate delle tagliatelle, come al N. 116, e cuocetele in acqua e sale. Avrete pure fatto abragiare in buon sugo magro con ortaggi e vino uno o due *masolini* (specie di gallinelle d'acqua), la cui cozione passerete allo staccio e restringerete come d'uso per poi mescolarla con una besciamella e condirne le tagliatelle con burro e formaggio; tagliate a filettini la carne dello stomaco del *masolino* spoglio della pelle e frammischiateli colle tagliatelle, collocandovi al disopra i filetti in corona che cospargerete con un po' di sugo del *masolino* che avrete serbato a parte e servite.

1266. Triglie alla Posilippo *(Rougets à la Pausilippe).*

Apparecchiate e fate cuocere in sugo *matignon* od anche *mirepoix* cinque grosse triglie; quando siano fredde, ritiratele e marinatele con olio, sugo di limone e foglie di serpentaria. Intanto preparate un'insalata cotta composta di cavoli, fagiuoletti verdi, patate, punte d'asparagi e cavoli di Brusselles; colle patate e coi cavoli fate uno zoccolo su cui adagierete le triglie, quattro delle quali collocherete in modo da formare un quadrilungo, tenendo all'estremità del piatto le code ed al centro le teste; la quinta la porrete nel mezzo tenendola un po' elevata; con due cornetti l'uno riempito di burro verde, l'altro di gelatina trita, decorate le triglie a righe, a scacchi od a foglie a piacimento; guernitele all'ingiro con gruppi variati di cavoli di Brusselles, punte d'asparagi, fagiuoletti verdi alternati d'uova sode, foggiate a canestrelli, che ricolmerete di gelatina trita mista di citriuoli e capperi. Servite a parte una magnonnese mista con salsa *remolade.* G. N.

1267. Filetti di triglie in salsa di pomidoro alla lombarda

(Filets de rougets en sauce tomates à la lombarde).

Allestite e fate cuocere dodici filetti di triglie indi marinateli come si disse le cento volte per le carni cotte. Intanto preparate un bicchiere di salsa pomidoro perfettamente ultimata e ridotta, ed egual quantità di magnonnese bianca che mescolerete colla prima non appena divenuta fredda, curando che abbia a riescire liscia e di buon gusto ed aggiungendovi da ultimo due acciughe, tre citriuolini, tre o quattro funghi in aceto, alcune code di gamberi, il tutto tagliato a filettini. Disponete sul piatto i filetti; se lo credete, decorateli e guerniteli di crostoni di gelatina; ad ogni modo li cospargerete coll'anzidetta salsa.

1268. Orate alla graticola *(Dorades à la grille).*

Raschiate quattro orate, sopprimete le spine posteriori del dorso e l'estremità della coda; pulitele internamente, lavatele, asciugatele e praticate due incisioni ai lati e marinatele con olio, sale, pepe, sugo di limone e prezzemolo trito. Spolverizzatele in seguito di pane grattugiato, mettetele sulla gratella e fatele cuocere a fuoco moderato rivoltandole a tempo debito; disponetele sul piatto cospargendole di salsa peperata e servite.

1269. Orate alla casalinga *(Dorades à la menagère).*

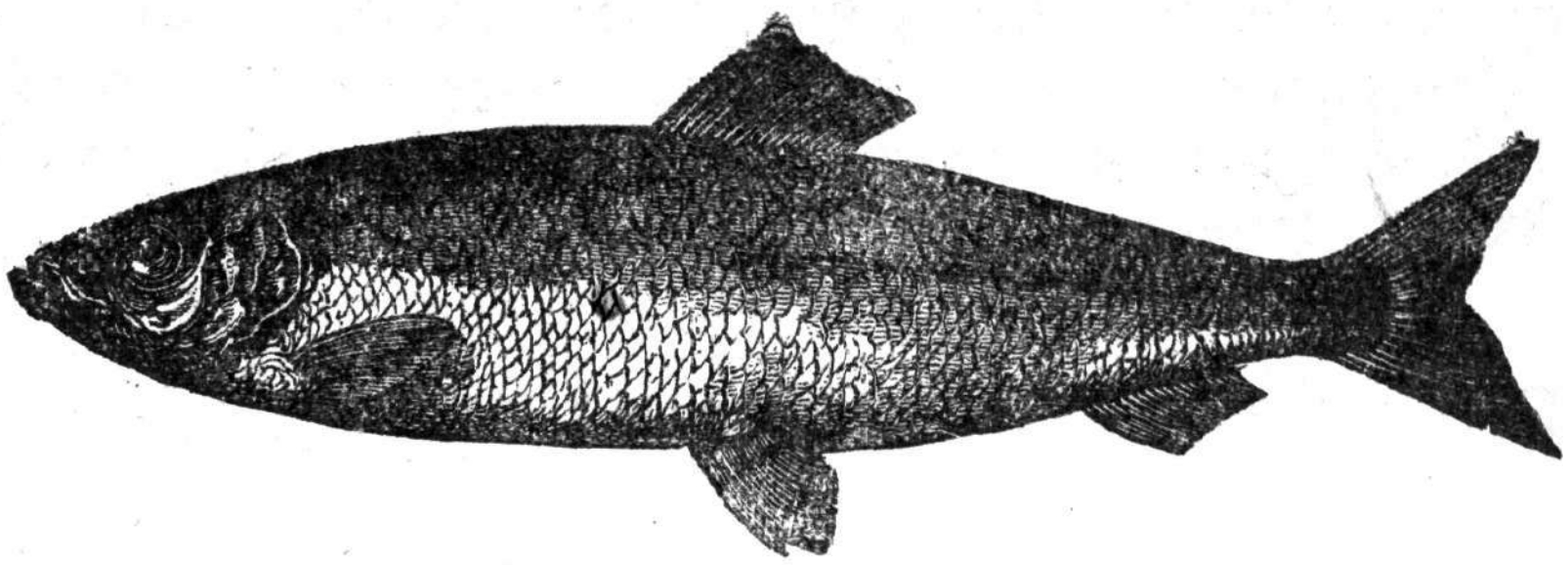
Allestite sei od otto orate e mettetele in una tegghia con un pezzetto di burro, una manata di funghi freschi tagliuzzati, due cipolle pure tagliate, tre acciughe, un po' di prezzemolo, due foglie di salvia, il tutto trito; non appena abbiano preso un bel colore d'oro, bagnate con due bicchieri di vino bianco, e dopo qualche minuto d'ebollizione mettetevi entro le orate e fatele cuocere a fuoco moderato voltandole a tempo debito ed aggiungendovi sale e poco pepe grosso; ritirate le orate e restringete la salsa, nella quale scioglierete un po' di burro amalgamato con farina e poco brodo, ultimandola poi coll'aggiunta del sugo di un limone e uno spicchio d'aglio pestato con burro; versatela sulle orate e servite. Qualora bramaste infarinare dapprima le orate, risparmierete di unirvi il burro manipolato con farina. G. N.

1270. Orate alla romana con spinacci *(Dorades à la romaine aux épinards).*

Allestite e marinate quattro orate e dopo quattro ore mettetele in una tegghia assieme alla loro marinatura e poco burro. Fatele bollire per una buona mezz'ora voltandole e rivoltandole, indi ritiratele serbandole al caldo. Passate la cozione per poi gettarvi entro un chilogrammo di spinacci imbianchiti e spremuti; lasciateli cuocere a giusta misura, unendovi qualche acciuga pesta, un po' di burro e un pizzico d'uva pazzula ed altrettanti pinocchi. Disponete sul piatto gli spinacci, ed adagiatevi sopra le orate che servirete caldissime.

1271. Orate fredde all'anconitana *(Dorades froides à l'anconitaine).*

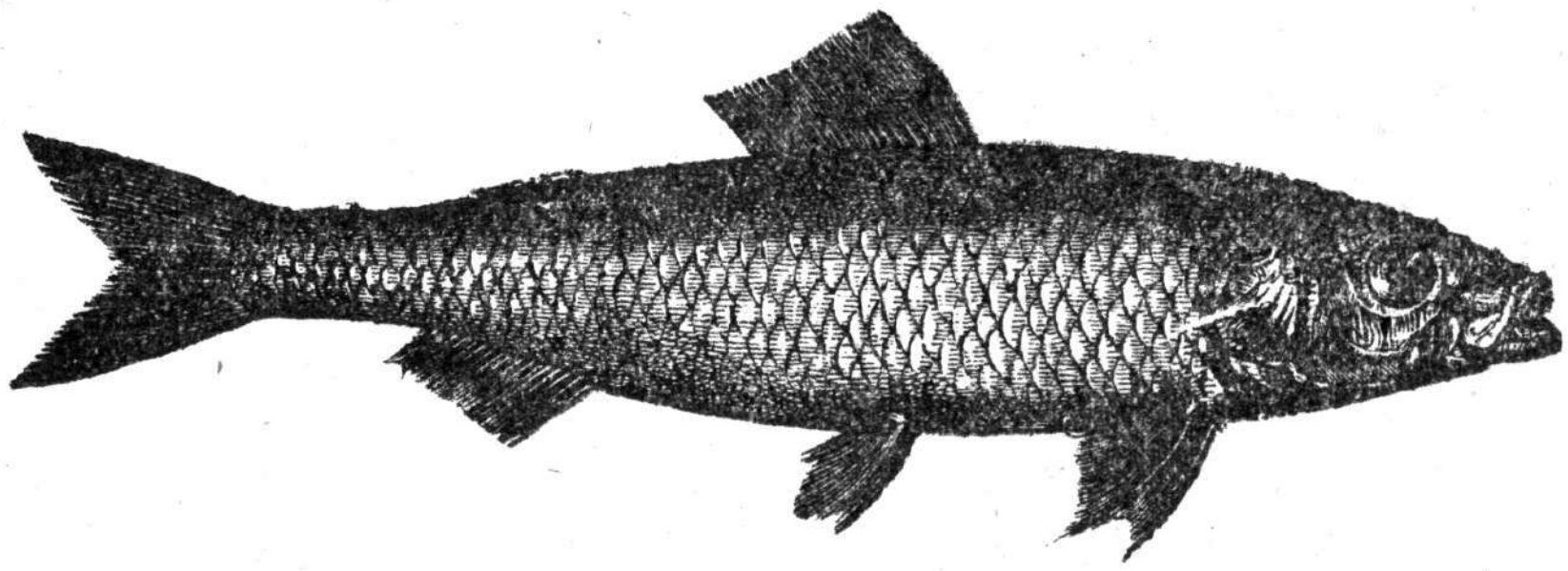
Preparate quattro orate, come si disse al N. 1268, e marinatele con olio, un po' di vino bianco, cipolle e scalogno tagliuzzato, lauro, timo, sale, pepe, noce moscada; dopo alcune ore ripulitele e cuocetele sulla gratella bagnandole col sugo della marinata. Cotte d'un bel colore d'ambo le parti, disponetele sul piatto versandovi sopra una salsa d'acciuga così preparata: pulite e pestate nel mortaio sei acciughe, quattro tuorli d'uova sode, uno spicchio d'aglio, un po' di pepe e un pizzico di pane grattugiato inzuppato nell'aceto; stemperate e diluite con un pocolino d'olio d'oliva, mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto aceto; passate la salsa allo staccio, versatela sulle orate che fredde avrete collocate sul piatto, e servite.



CAPITOLO XLIV.

DELL'ARINGA, DELLE ACCIUGHE E DELLE SARDINE.

L'*aringa* è un pesciolino di mare che ha il dorso color azzurro oscuro e il ventre d'un bianco argentino; l'aringa fresca è cibo che può convenire anche agli stomachi deboli giacchè la sua carne è tenera e poco viscida, mentre l'aringa salata si adatta solo a temperamenti robusti; tuttavia dissalata convenientemente è meno perniciosa delle aringhe affumicate. Quanto al modo di prepararle vedi l'istruzione a pag. 170.



L'*acciuga* è uno dei più piccoli pesci di mare e di un sapore piccante. Si mangiano fresche oppure conservate nel sale; la loro carne è soda e rossastra internamente. In generale si impiegano più per condimento d'altre vivande, che come speciale alimento. L'acciuga fresca si digerisce più facilmente.

La *sardina*, più piccola dell'aringa e più grande dell'acciuga, è altro dei pesci di mare che si preparano come le acciughe.

Fresca offre un cibo delicato; del resto la sardina fresca è tanto al disopra dell'acciuga, quanto la sardina in sale è al disotto.

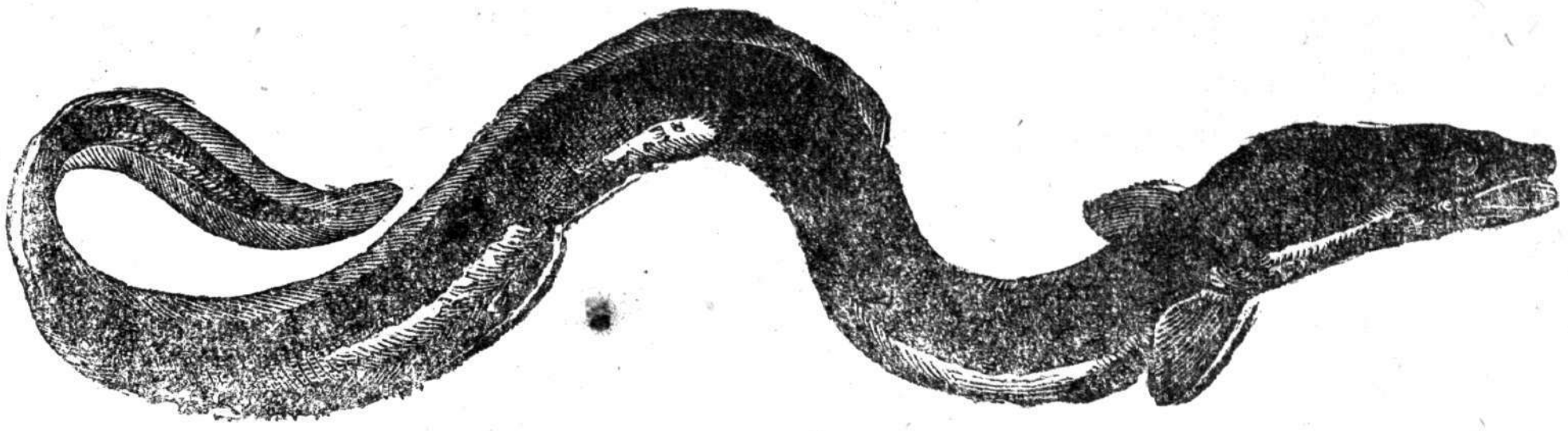
Tanto le acciughe quanto le sardine fresche sono eccellenti fritte nell'olio e convengono moltissimo per guernizioni.

1272. Aringhe alla graticola *(Harengs grillés)*.

Disviscerate e pulite sei aringhe; asciugatele e mettetele su un piatto cospargendole d'olio, pepe e sale; un quarto d'ora prima di servire cuocetele sulla graticola a fuoco ardente rivoltandole a tempo debito; cotte, disponetele sul piatto e servitele con salsa al burro in cui avrete posto un cucchiaio di salsa senape.

1273. Aringhe farcite alla Rubens
(Harengs farcis à la Rubens).

Levate la testa ad una dozzina di aringhe fresche, regolate le alette e le code, apritele dal dorso per togliere la spina, stendetele su un tovagliuolo, salatele internamente e distribuitevi sopra le loro animelle (*laccetti*) in parti eguali; avrete preparato una salsa d'*Uxelles* (N. 200) colla quale mescolerete alcuni cucchiai di farcia fina di pesce; stendetene ogni strato su ogni aringa, chiudetele mano mano e mascherate egualmente la parte superiore con un leggier strato dell'istessa farcia; passatele nel tuorlo d'uovo sbattuto con burro sciolto e sale; impanatele, disponetele in una tegghia unta di burro e cuocetele nel forno per un quarto d'ora; scolatele su un tovagliuolo e collocatele sul piatto in corona, guernendo il centro con funghi in fette cotti con burro. Servite una salsa peperata o di pomidoro a parte.



CAPITOLO XLV.

DELL'ANGUILLA D'ACQUA DOLCE E DEL CONGRO O ANGUILLA DI MARE E DELLA LAMPREDA.

L'anguilla abbonda in quasi tutti i fiumi, laghi e stagni di Europa, ad eccezione di quelli del Nord, ov'è più rara. La pelle dell'anguilla è liscia e molto scivolante. Quelle di fiume si distinguono dal dorso rigato d'un bruno che inclina al verdastro sui fianchi ed al ventre d'un bianco argentino, mentre quelle che vivono nelle acque stagnanti e melmose sono nere e giallastre (1).

La loro carne è succolenta, squisita, tenera e nutriente, ma richiede una laborosa digestione, tale da essere condannata allo ostracismo dagli stomachi deboli. Il frequente uso la rende nauseabonda perchè troppo grassa; è perciò che si preferiscono arrostite.

I pescatori di Comacchio si nutrono quasi esclusivamente di pesci e particolarmente d'anguille che ammanniscono colla maggiore semplicità. Dopo aver praticate alcune incisioni trasversali, le aprono pel lungo, dalla testa alla coda, per togliere le interiora e la spina dorsale, indi le spolverizzano di sale e le fanno cuocere alla gratella

---

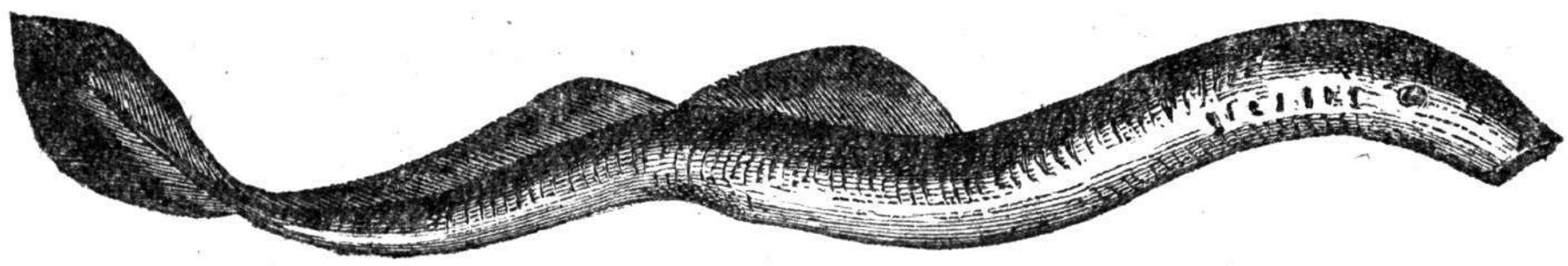
(1) Le anguille costituiscono uno dei più lucrosi rami di pescagione. Nelle lagune di Comacchio si raccolgono e si mettono in commercio ogni anno più di 200,000 chilogrammi di questi pesci. La pesca dell'anguilla è ancora più abbondante a Workum in Frisia: ciascun anno i pescatori ne trasportano in Inghilterra pel valore d'oltre 150 000 sterline Il mercato di Londra è provveduto di anguille da due compagnie olandesi che tengono continuamente in moto cinque vascelli per un tal carico.

La pesca riesce più copiosa quando l'atmosfera è agitata da uragano e spiri vento nordico. I pescatori hanno osservato che nelle notti illuminate dalla luna le anguille che viaggiano a torme si fermano fino a che quest'astro sia scomparso. La luce del fuoco le trattiene egualmente, per lo che i pescatori sanno approfittarne. Si pescarono delle anguille che avevano fino a dieci o dodici piedi di lunghezza su sei pollici di diametro, ilche non farà stupore quando si sappia che campano lungamente, sebbene sia esagerata la credenza, cui non manca il suffragio di qualche naturalista, ch'esse possano toccare il secolo.

Presso i popoli dell'antico Egitto l'anguilla era oggetto d'un culto religioso. I loro sacerdoti le allevavano in appositi bacini, le nutrivano colle interiora d'altri animali e le ornavano di gioielli.

voltandole e rivoltandole due o tre volte; nel grasso dell'anguilla stessa consiste tutto il condimento. Cotte in tal guisa, non solo sono saporitissime, ma sono di gran lunga meno indigeste.

Il *congro*, detto volgarmente anguilla di mare, diversifica da questa per la lunghezza dei canali anteriori delle narici e per la maggior grandezza degli occhi, nonchè per la mole assai più considerevole (1); la sua carne, bianca e generalmente asciutta, si appresta come l'anguilla, ma è poco stimata dai gastronomi.



Le *lamprede* sono piccole anguillette; sebbene meno pregiate delle anguille, la loro carne è abbastanza dolce, qualora peraltro siano cotte freschissime. Si usano più comunemente fritte in olio bollente.

1274. Anguilla allo spiedo: salsa tartara

(Anguille à la broche: sauce tartare).

Scegliete una grossa anguilla, sventratela, spogliatela della pelle (2), tagliatela a pezzi lunghi sei centimetri e mettetela per alcune ore in una marinatura simile a quella per gli agoni (N. 1337) ed in cui abbondi il sugo di limone. Poco prima di servire ritirateli e infilzateli su una sottile asticciuola, mettendo tra un pezzo e l'altro una fetta di pane d'egual dimensione, poi tra il pane e l'anguilla una fetta di limone priva della pelle e una foglia di lauro, e così alternativamente fino al termine dell'operazione; assicurate la piccola asticciuola allo spiedo e fate cuocere a fuoco ardente bagnando di tanto in tanto con burro fuso, e quando abbiano preso colore ritiratele e disponete il tutto, meno il lauro, sul piatto contenente una salsa tartara (N. 268).

---

(1) Il *congro* abbonda lungo le coste dell'Adriatico e del Mediterraneo, è voracissimo ed ama tenersi presso la foce dei fiumi, attaccando vigorosamente e ravvolgendo fra le spire del suo corpo anguiforme gli animali ch'esso vuole divorare.

(2) **Modo di togliere la pelle all'anguilla.**

Infiggete l'anguilla ad una tavola per il capo; fate una lieve incisione attorno al collo per sollevarne alquanto la pelle, poi, presa in mano con uno strofinaccio, tiratela giù fino alla coda. Sventrate allora l'anguilla per le branchie e levatele le pinne colla forbice, tagliate metà della testa e l'estremità della coda che farete entrare nel corpo, formando come una specie di corona, tenendola così legata con spago, affinchè non si sciolga durante la cottura.

1275. Anguilla arrosto *(Anguille rôtie).*

Allestite come sopra e marinate una bella e grossa anguilla, indi asciugatela e mettetela in una tegghia con burro fuso facendola cuocere con fuoco sotto e sopra; quando sarà ben colorata, ritiratela e asciugatela. Levate l'unto dalla casseruola e gettatevi entro un cucchiaio d'erbe fine, un po' di spagnuola o il sugo di un limone, e dopo qualche minuto d'ebollizione versate questa salsa sull'anguilla e servitela con crostoni di pane fritto.

1276. Anguilla alla marinara *(Anguille à la matelote).*

Preparate una grossa anguilla, e tagliatela a pezzi lunghi otto centimetri; mettete in un tegame un pezzo di burro, un cucchiaio di cipolla fina e mezzo cucchiaio di prezzemolo trito; fate friggere un istante per poi aggiungervi l'anguilla, sale, pepe, noce moscada e due foglie di lauro; quando il tutto è ben rosolato, unitevi un cucchiaio di farina, mezzo litro di vino rosso e un po' di brodo; lasciate bollire fino a cottura; ritirate l'anguilla e passate la cozione allo staccio, ultimandola con burro d'acciughe e sugo di limone; cospargete con questa salsa d'anguilla che avrete disposta in corona sul piatto mettendovi fra un pezzo e l'altro un crostone di pane fritto. Guernite il centro con una trentina di cipolline glassate, e servite lestamente.

1277. Anguilla impanata alla milanese
(Anguille panée à la milanaise).

Spogliate della pelle una o due anguille; tagliatele a pezzi lunghi sei centimetri e fatele cuocere scarsamente con burro, sale, pepe, indi asciugate l'unto, marinatele con sugo di limone ed erbe fine; passatele all'uova e al pane e friggetele con burro depurato. Scolatele e servitele fumanti con salsa acida, come pure fagiuoletti od altri ortaggi, semprechè siano conditi con salse contenenti sugo di limone.

G. N.

1278. Anguilla alla graticola *(Anguille à la grille).*

Apparecchiate una *mirepoix* che bagnerete con un bicchiere di aceto di prima qualità ed altrettanta acqua; passate allo staccio e in questo liquido fate cuocere l'anguilla tagliata a pezzi lunghi sei centimetri; asciugatela, passatela in una soluzione composta di

burro fuso, due tuorli d'uova ed erbe fine, indi impanatela. Poco prima di servire fatela colorare sulla gratella, disponetela sul piatto e cospargetela di salsa piccante mista con citriuolini tagliati minutamente.

1279. Anguilla con ortaggi alla milanese
(Anguille à la jardinière milanaise).

Allestite e tagliate a pezzi una grossa anguilla, friggetela con burro, e quando avrà preso un bel colore unitevi un cucchiaio di farina; bagnate con mezzo litro di brodo od acqua, e un bicchiere di vino bianco, indi coll'addizione d'una foglia di lauro, sale e pepe; lasciate sobbollire fino a cottura. Intanto preparate cotti a parte diversi ortaggi, cioè carote, cavoli, sedano e fagiuoli bianchi. Ritirate l'anguilla che serberete al caldo e passate la cozione allo staccio, a cui aggiungerete gli ortaggi; fate bollire a sufficienza e disponeteli poi sul piatto collocandovi al disopra l'anguilla leggiermente cosparsa di salsa pomidoro.

È importantissimo che l'anguilla sia servita ben calda.

G. N.

1280. Anguilla fritta *(Anguille frite).*

Tagliate a pezzetti un'anguilla; marinatela fortemente per alcune ore, ed affinchè assorba meglio la marinatura punzecchiatela col coltello; indi asciugata ed infarinata, passatela all'uovo sbattuto con sale e friggetela ad olio bollente affinchè prenda un gradevole colore. Servitela con salsa piccante, oppure con un cespuglio di cipolle fritte tagliate a ruotelle framministe con salvia, nel qual caso converrà meglio una salsa peperata.

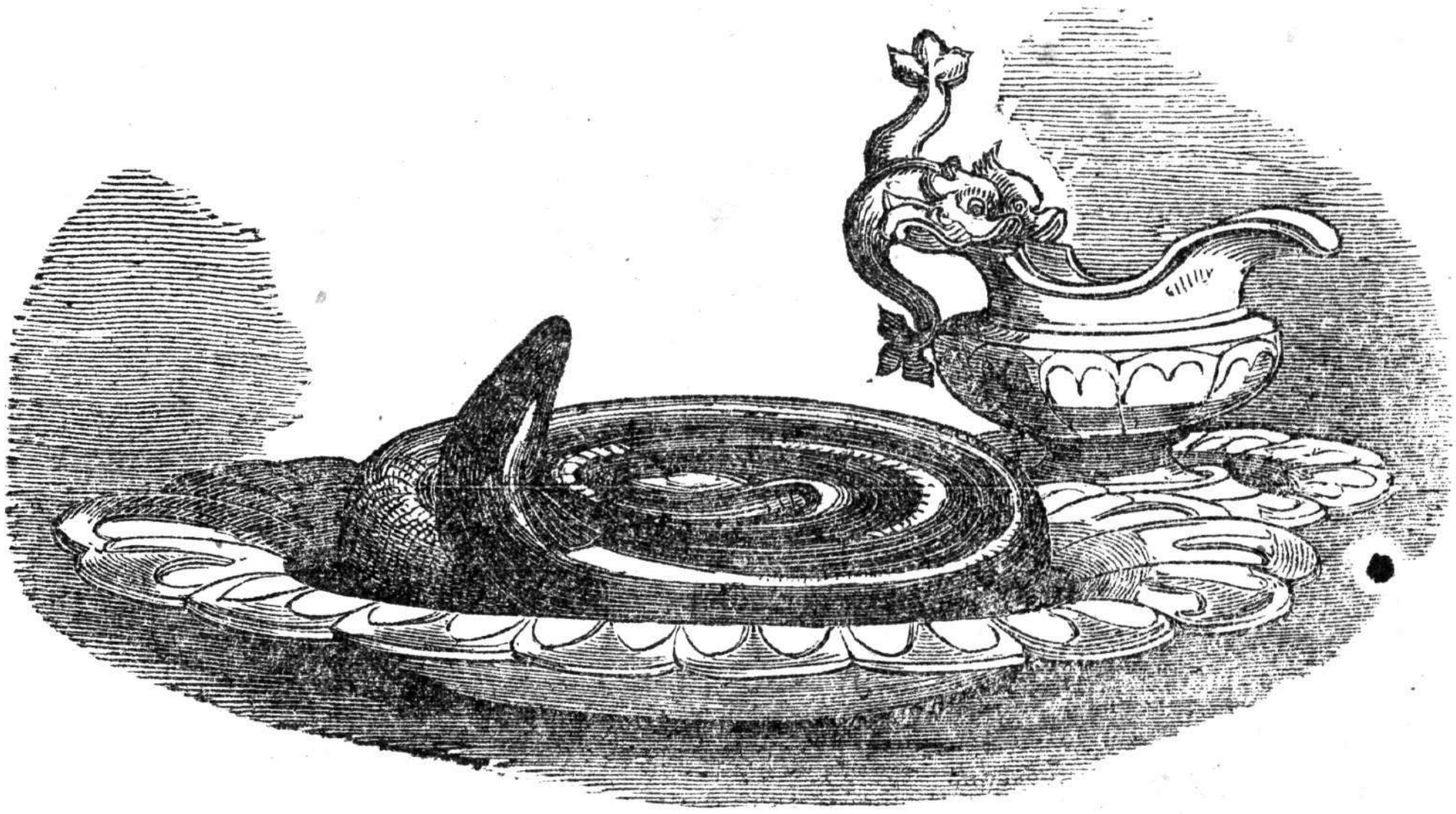
1281. Anguilla farcita *(Anguille farcie).*

Scegliete una bella e grossa anguilla cui leverete la spina senza guastare la testa. Mettete in una casseruolina un bicchiere di vino Marsala, un cucchiaio d'erbe fine, 3 o 4 ettogrammi di tartufi neri, pelati e tagliati a dadolini, un cucchiaio di funghi freschi e triti, fate cuocere fino a che il liquido sia consunto, lasciate raffreddare ed amalgamate questi ingredienti con 4 ettogrammi di farcia di pesce sostenuta (N. 305) ed alcuni pistacchi e farcite l'anguilla; indi cucitela e rotolatela sopra sè stessa tenendole la testa rivolta all'insù, fatela cuocere coperta di carta unta per circa cinquanta minuti in una *mirepoix*. Ritiratela ed adagiatela su un piatto d'argento; imitate gli occhi dell'anguilla con farcia, albume d'uovo o

tartufo nero bagnato di burro e pane grattugiato fino; mettetela un istante al forno, indi colla cozione ridotta glassatela per poi servirla guernita di code di gamberi, funghi torniti e girelli di carciofo, il tutto intriso di salsa all'essenza di tartufi. G. N.

1282. Anguilla glassata in salsa pomidoro
(Anguille glacée en sauce tomates).

Spogliate della pelle una grossa anguilla, sventratela, spolverizzatela di sale, indi rotolatela tenendo la testa rivolta all'insù; adagiatela in una tegghia conservandola riunita mediante un'asticciuola; versatevi sopra una *mirepoix* bagnata con vino a cui avrete unito un po' d'erbe fine e una manata di funghi triti. Coprite con carta unta, e qualora il fondo sia troppo liquido fate bollire vi-



vamente onde riesca glassata. Mettete sul piatto un crostone di pane fritto stratificato di farcia su cui disporrete l'anguilla; copritela di carta e mettetela nel forno per rassodare la farcia. Sarà poi buona cosa predisporla tagliata, tenendola però riunita; glassatela diligentemente ed accompagnatela con una salsiera di salsa pomidoro mista colla cozione ridotta ed ultimata con sugo di limone e burro fresco.

1283. Sauté d'anguilla ai funghi
(Sauté d'anguille aux champignons).

Allestite e tagliate a pezzi un'anguilla che marinerete come di pratica; dopo qualche ora asciugatela e mettetela in una tegghia

con burro ed erbe fine; friggetela un istante per poi aggiungervi un cucchiaio di farina, un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo magro e mezzo chilogrammo di funghi in fette, nonchè sale, pepe e un nonnulla di noce moscada. Lasciate sobbollire leggiermente fino a cottura, e se il liquido fosse di troppo, ritirate l'anguilla e fatelo restringere; ultimate questa salsa con sugo di limone e burro d'acciuga, e servite.

1284. Filetti d'anguilla alla nizzarda
(Filets d'anguille à la nizzarde).

Spogliate della pelle una grossa anguilla, indi levate i filetti d'ambo le parti, che taglierete in modo d'averne dieci o dodici pezzi e farete cuocere con burro, sale e pepe. Scolate l'unto e versatevi sopra invece una salsa piccante con un cucchiaio di erbe fine.

Lasciate bollire qualche minuto aggiungendovi un po' di vino bianco; ritirate i filetti che disporrete in corona sul piatto, ultimando poi la salsa con burro fresco e sugo di limone.

1285. Filetti d'anguilla fritti *(Filets d'anguille frits).*

Preparate un'anguilla come sopra tagliando i filetti lunghi otto centimetri e grossi uno e mezzo; marinateli come di pratica e dopo alcune ore asciugateli e passateli in una soluzione di tre o quattro uova sbattute con sale, pepe ed erbe fine; impanateli e friggeteli lestamente come per frittura e serviteli con salsa pomidoro acida (N. 271).

Questi filetti tagliati regolarmente e fritti d'un bel colore si impiegano per guernizioni.

1286. Anguilla in galantina *(Anguille en galantine).*

Prendete una grossa anguilla cui leverete intera la pelle e la spina senza guastare la pelle nè la testa, tagliate a dadi la sua carne e 3 ettogrammi di tartufi neri che mescolerete con 4 ettogrammi di farcia magra, de' pistacchi verdi e un po' di vino Madera; salate a dovere e farcite l'anguilla che poi ruotolerete e cuocerete in buon sugo con vino, ortaggi ed erbe odorifere; cotta e fredda, glassatela, imitatene gli occhi con burro e tartufo nero, disponetela su un piccolo zoccolo di burro di Mompellieri e servitela e guernitela di gelatina magra.

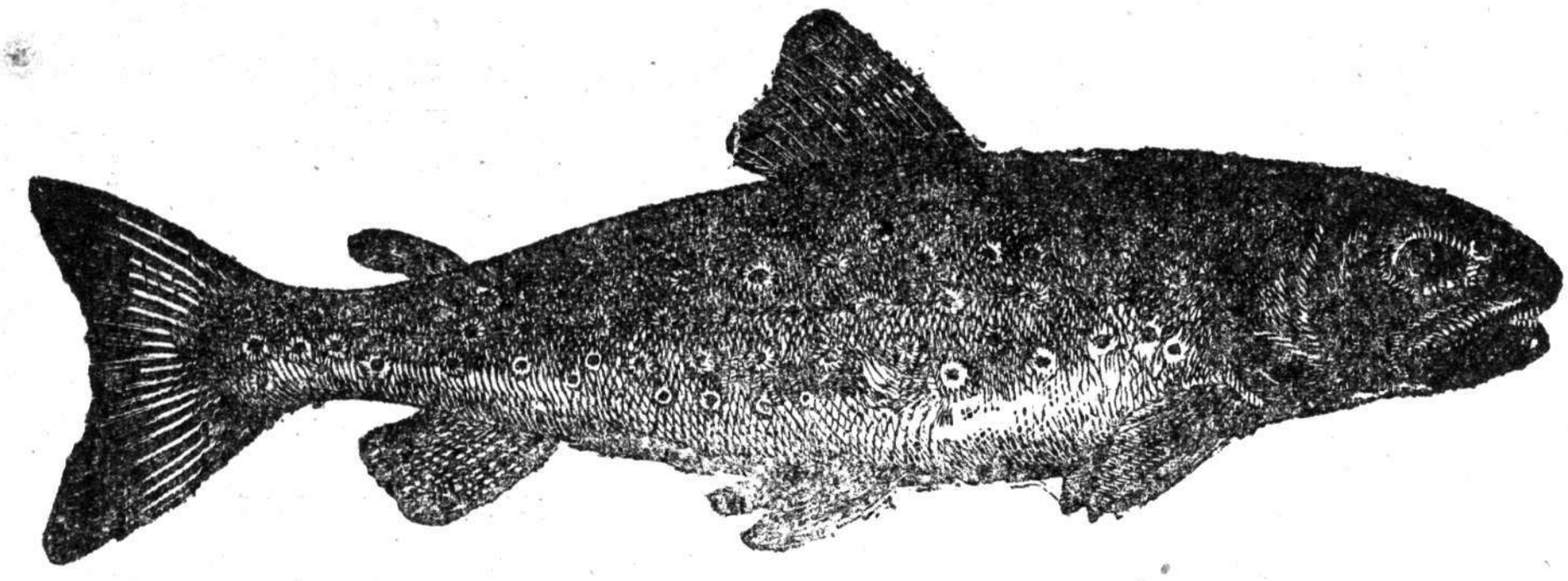
G. N.

1287. Galantina d'anguilla di grasso
(Galantine d'anguille pour gras).

Operate come sopra, tranne che farcirete con un composto di galantina a cui unirete porzione della carne d'anguilla, il tutto tagliato a dadolini. Cuocetela in buon fondo con fette di lardo e di giambone, vino, sale, pepe, ecc.; lasciatela raffreddare nella cozione, indi ritiratela, asciugatela e con burro e tartufi imitatene gli occhi per poi adagiarla sopra uno zoccolo od anche semplicemente su un piatto elegante; decoratela con lingua molto rossa, tartufi neri e burro di Mompellieri spinto al cornetto, e guernitela all'ingiro di crostoni di gelatina.

1288. Lamprede alla tartara *(Lamproies à la tartare).*

Apparecchiate, come le anguille, le lamprede che volete servire e fatele cuocere nel *bianco* (N. 197); lasciatele raffreddare nella cozione, e poco prima di servire, immergetele in una soluzione di uova sbattute con un po' d'olio d'olivo, il sugo di mezzo limone e un pizzico di prezzemolo trito; passatele al pane grattugiato e fate loro prendere leggier colore d'ambo le parti sulla graticola a fuoco lento. Servitele su un piatto con salsa tartara (N. 268).



CAPITOLO XLVI.

DELLA TROTA SALMONATA DELLA TROTA COMUNE E DEL TEMOLO.

La *trota* trovasi in pressochè tutti i laghi e fiumi; appartiene essa alla famiglia de' salmonidi ed è sì pel colore come per la vaghezza di sue forme uno de' pesci più pregiati. La grande attività della trota e la scelta che essa fa de' suoi alimenti rende la sua carne saporita, delicata e di facile digestione, sicchè riesce universalmente gradita; i convalescenti ponno usarne moderatamente affine di richiamare inclinazioni sensuali.

Questo pesce essendo per sua natura delicatissimo, muore appena estratto dall'acqua; l'azione dell'aria calda ed umida lo corrompe rapidamente, per lo che è necessaria la massima cura per conservarlo fresco. La trota salmonata è la migliore; il sapore della sua carne ha molta analogia con quello del salmone; essendo però meno oleosa, ha il vantaggio di riescire meno indigesta.

Le grosse trote salmonate si cucinano e si servono come il salmone. Le piccole trote o trote comuni si ammanniscono nelle molteplici guise che verremo esponendo; l'abile cuoco applicando ad esse quanto si disse per i pesci di simil genere, troverà di che arricchirne a dismisura la varietà.

Il *temolo* rassomiglia alla trota comune, ma ha la testa più aguzza; la sua carne è quasi di egual finezza e conviene anche agli stomachi deboli. I temoli si cucinano come le piccole trote e più comunemente cotti in una marinata o fritti all'inglese, o sulla graticola con salsa.

1289. Trota all'olandese *(Truite à la hollandaise).*

Pulite una trota e mettetela in una navicella con vino bianco, acqua e sale; copritela con un tovagliuolo e quando incomincia a bollire ritiratela sull'angolo del fornello, sicchè abbia soltanto a grillettare per circa tre quarti d'ora o più secondo la grossezza. Alcuni usano cuocerla ravvolta in carta unta; a noi sembra più spiccio coprirla come dissimo, ottenendosi lo stesso risultato. Ritiratela, scolatela e disponetela sul piatto guernita di patate tornite e cotte in acqua, sale e un pezzetto di burro; predisponetela tagliata e servitela ben glassata con salsa olandese in salsiera.

1290. Trota alla giardiniera *(Truite à la jardinière).*

Mettete in una navicella una bella trota allestita come di consueto; versatevi entro una *mirepoix* e fatela bollire per poi ricoperta di carta unta, cuocerla e glassarla nel forno, oppure con fuoco sopra e sotto. Preparate intanto cotti e glassati dei cavoli fiori, fagiuoletti, patate, carciofi, cavoli di Brusselles e cipolline. — Adagiate sul piatto la trota e col coltello segnate i tagli senza dividerla; disponetevi attorno gli anzidetti ortaggi a gruppi diversi; glassate la trota e servite con salsa a parte al burro di acciughe e sugo di limone.

1291. Trota alla Chambord *(Truite à la Chambord).*

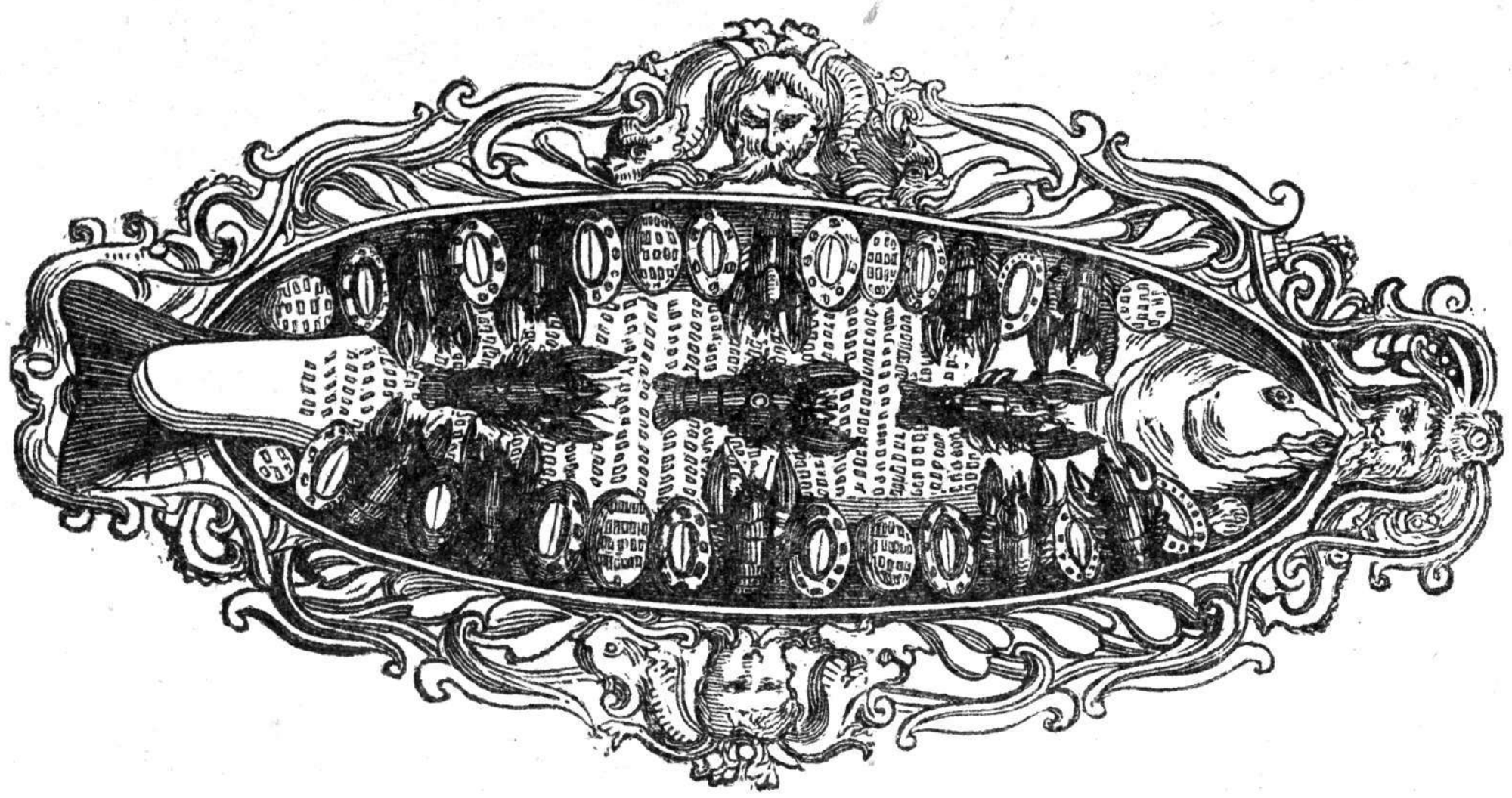
Allestite una bella trota, cui leverete la pelle lungo il dorso e lardellerete con tartufi cotti nel vino; adagiatela nella navicella cogli stessi ingredienti indicati pel filetto di manzo, e coperta di fettoline di lardo e di carta unta, fatela cuocere nel forno, ed in mancanza di questo, con fuoco sopra e sotto, e ritirata la trota passate allo staccio e restringete la cozione che mescolerete con salsa vellutata; indi preparate un intingolo alla *Chambord* (N. 373);

Modo di apparecchiare i pesci.

Scegliete il pesce freschissimo, sventratelo, privatelo delle branchie dell'udito, raschiate le squame alla rovescia, cioè facendo scorrere il coltello dalla coda alla testa, tagliate le pinne o alette, e mozzate la punta della coda

La trota, il luccio, il carpione, la tinca ed alcuni altri pesci, dopo puliti e disquamati, tuffateli in acqua bollente e raschiateli leggiermente sicchè si presentino bianchissimi: indi diguazzatili ed asciugati, riponeteli in sito fresco sino al momento di cuocerli, coprendoli d una miscela di cipolle, carote, sedano, prezzemolo, il tutto tagliuzzato e frammisto con olio, sale, pepe ed erbe aromatiche,

adagiate la trota sul piatto e disponetevi all'ingiro come nel disegno che presentiamo, i diversi ingredienti dell'intingolo suddetto, cioè filetti di pesci decorati con tartufi, *quenelles* decorate di code



di gamberi, gamberi interi, animelle (laccetti di carpione) picchiettate i tartufi; il tutto intriso di salsa al vino Madera mista con burro di gamberi. Glassate con molta diligenza la trota sulla quale avrete dapprima segnato i tagli, e servite coll'anzidetta salsa in salsiera.

1292. Trotoline alla graticola
(Petites truites à la grille).

Apparecchiate le trotoline, praticatevi dei piccoli tagli sul dorso e marinatele per qualche ora. Preparate una cassetta di carta di conveniente grandezza e versatevi entro due o tre cucchiai d'erbe fine ed altrettanto olio fino; collocatevi sopra le trotoline e fatele cuocere sulla gratella voltandole a tempo debito. Disponetele sul piatto in bell'ordine; versate la loro cozione in una casseruolina, aggiungendovi della spagnuola o vellutata e un po' di sugo di limone e servitele con questa salsa a parte.

Le trotoline cotte in simil modo si servono anche con funghi e tartufi e molteplici salse, quali pomidoro, *ravigote, remolade,* ecc.

1293. Sauté di trotoline *(Sauté de petites truites).*

Apparecchiate e marinate come sopra dieci trotoline, indi mettetele in una tegghia con burro, una manata di funghi triti, un

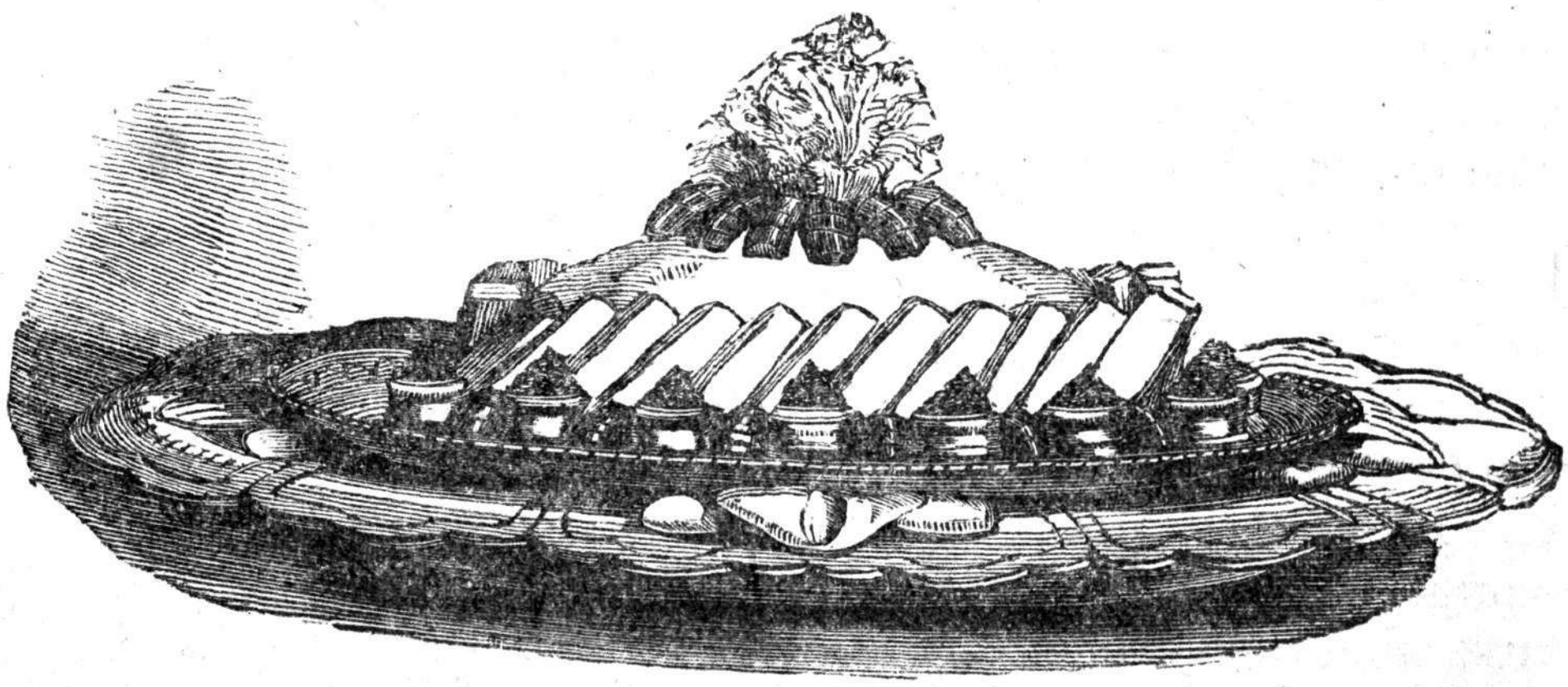
po' di prezzemolo e uno scalogno parimenti tritato; bagnate con un bicchiere di Madera ed esponetele a fuoco ardente voltandole e rivoltandole; non appena il liquido siasi asciugato, versatevi entro una tazza di salsa piccante; fatè bollire ancora qualche minuto, aggiungete un po' di burro di gamberi ed alcuni funghi bianchi e cotti; disponete le trotoline colla loro salsa sul piatto d'*entrée* e servite. G. N.

1294. Trotoline all'italiana
(Petites truites à l'italienne).

Disviscerate e togliete la spina e le altre lische ad otto trotoline nel modo che già abbiamo indicato per gli altri pesci destinati ad essere farciti; spolverizzate la carne con sale, pepe e noce moscada e coprite internamente i filetti con farcia di pesce mista con erbe fine; riunite le due parti dando alle trotoline la primitiva forma; passatele all'uova e al pane grattugiato molto fino, collocatele in una tegghia con burro depurato e fatele cuocere a fuoco moderatissimo. Scolatele e servitele su uno strato di funghi o tartufi in fette, oppure fagiuoletti verdi conditi con salsa di pomidoro.

1295. Magnonnese di filetti di trota
(Magnonnaise de filets de truite).

Prendete un pezzo di grassa di trota e dividetela in due parti togliendole la spina, levate la pelle e tagliate la carne a rettangoli



lunghi otto centimetri e larghi la metà; batteteli leggiermente, date loro forma regolare, marinateli per qualche ora e cuoceteli nel burro. Asciugateli e metteteli in un piatto cospargendoli di salsa

magnonnese. Apparecchiate al centro del piatto ed in cumulo dei broccoli conditi in insalata; copriteli di magnonnese bianca mista con gelatina e disponetevi attorno i filetti inclinati l'uno sull'altro come veggonsi nel disegno; ornate la sommità del piatto con un cespuglio di lattughe contornato di code di gamberi, e guernite l'orlo del piatto con cestellini di gelatina ricolmi di gelatina trita colorata frammezzati da una coda di gambero e servite.

1296. Trota in galantina *(Truite en galantine).*

Pulite una bella trota; imbianchitela e consultando quanto dissimo pel salmone, apparecchiatela per essere farcita. Preparate in sufficiente dose una farcia di luccio, a cui unirete egual quantità di tartufi a pezzettini, code di gamberi, scalopini d'anguilla, pochi pistacchi ed erbe fine; amalgamate il tutto con un po' di vino Madera, qualche tuorlo d'uova, sale, pepe e noce moscada; farcite la trota, copritela di fettoline di lardo e ravvolgetela in un pannolino bagnato e di poi spremuto; legatela e cuocetela in una *mirepoix* con abbondante vino bianco. Lasciatela raffreddare nella cozione, indi slegatala, levate l'unto e disponetela tagliata e glassata su uno zoccolo (vedi tav. V) guernito di gelatina.

Volendo darle un carattere di maggior distinzione, potrete ornare la galantina con asticciuole guernite di tartufi e gamberi.

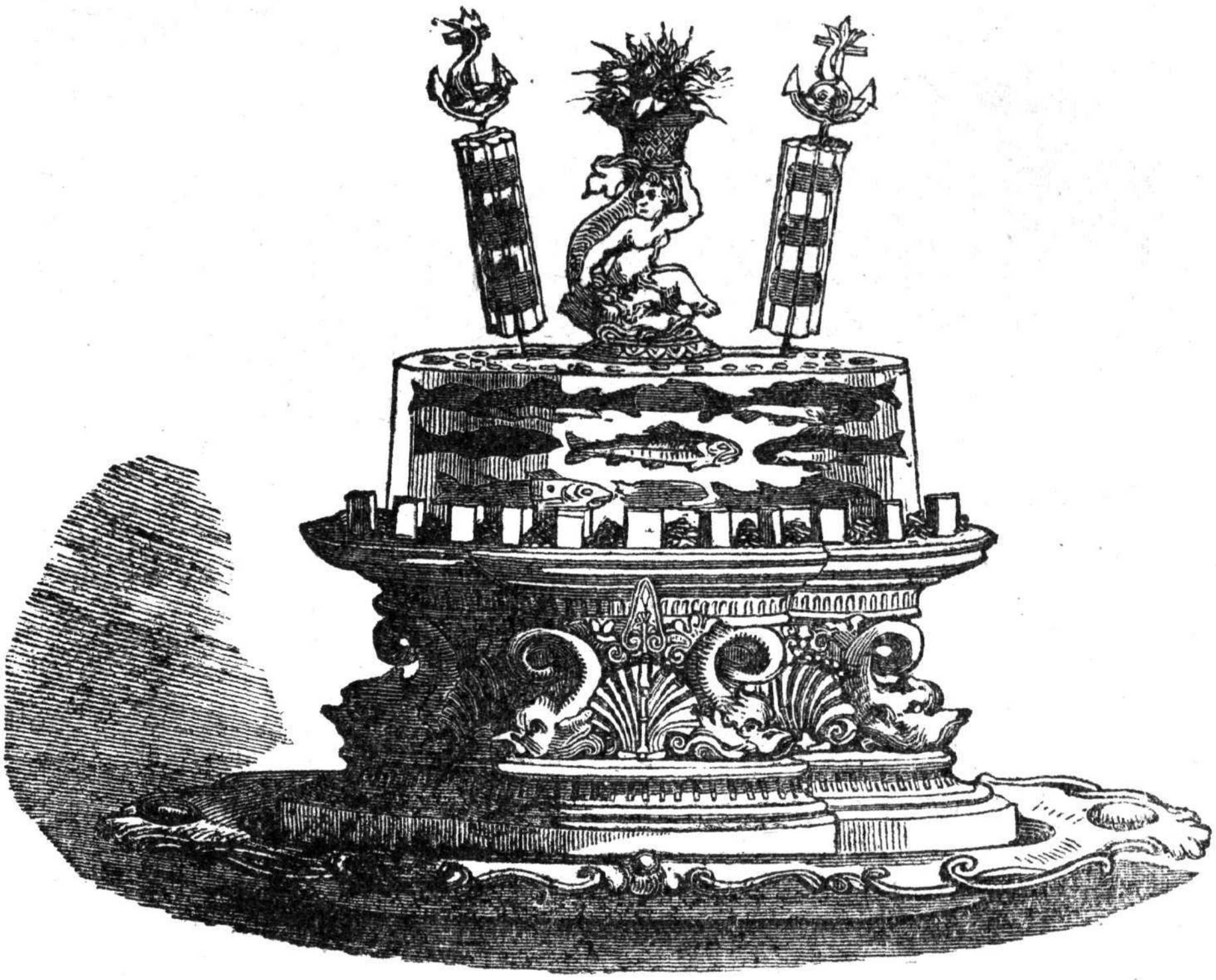
G. N.

1297. Trotoline in aspic *(Petites truites en aspic).*

Prendete dodici o diciotto trotoline freschissime, pulitele come accennammo più sopra, badando che siano ben bianche, e mettetele in una tegghia con burro, sugo di limone, vino bianco, erbe odorifere e sale. Cotte e fredde, ritiratele per asciugarle e marinarle giusta la pratica.

Mettete sul ghiaccio uno stampo liscio ovale col vuoto nel mezzo e versatevi entro della gelatina di buon gusto e piuttosto acida, in modo da formare uno strato alto un centimetro; disponetevi entro sei piccole trote e copritele con altra gelatina, e quando si sarà congelata ripetete la stessa operazione, e così di seguito per le altre a norma della capacità dello stampo. Ultimato l'*aspic* e ben congelato, al momento di servire tuffatelo in acqua tepida onde estrarlo e riporlo su uno zoccolo di grasso ornato di conchiglie e delfini come vedesi nel disegno. Al centro dello zoccolo avrete assicurato un crostone piramidale il quale arrivi fino al livello della parte superiore dell'*aspic* e su cui collocherete un bambino

di stearina o di grasso, portante una cornucopia; impiantate ai lati due asticciuole guernite di tartufi alla gelatina; ornate l'orlo con



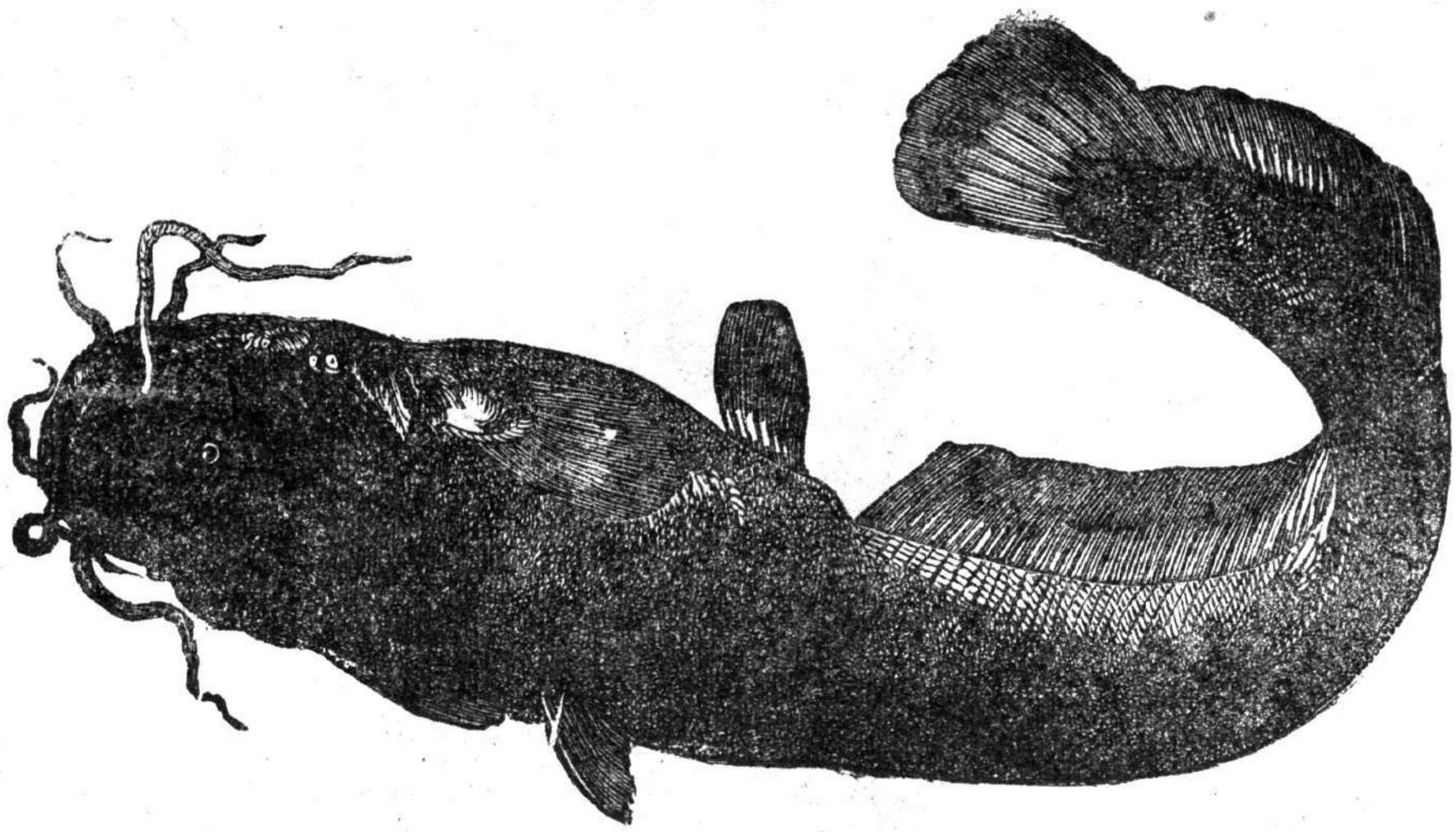
crostoni e gelatina trita e servite con una salsiera di magnonnese corretta con un nonnulla di salsa senape.

1298. Temoli fritti *(Thymalles-frits).*

Allestite i temoli nell'istesso modo indicato per le trotoline; marinateli e poco prima di servire asciugateli, infarinateli e friggeteli largamente in olio bollente. Serviteli tanto per arrosto che per guernizione.

1299. Temoli alla milanese *(Thymalles à la milanaise).*

Apparecchiate i temoli come d'uso e fateli cuocere con burro, vino bianco, sale e pepe; indi scolati e rasciutti passateli all'uova e al pane e friggeteli in una tegghia con burro depurato; quando abbiano preso colore, metteteli sul piatto in bell'ordine, cospargeteli di salsa pomidoro a cui avrete aggiunto piccoli funghi e olive preparate giusta la pratica, nonchè un po' di burro e sugo di limone.

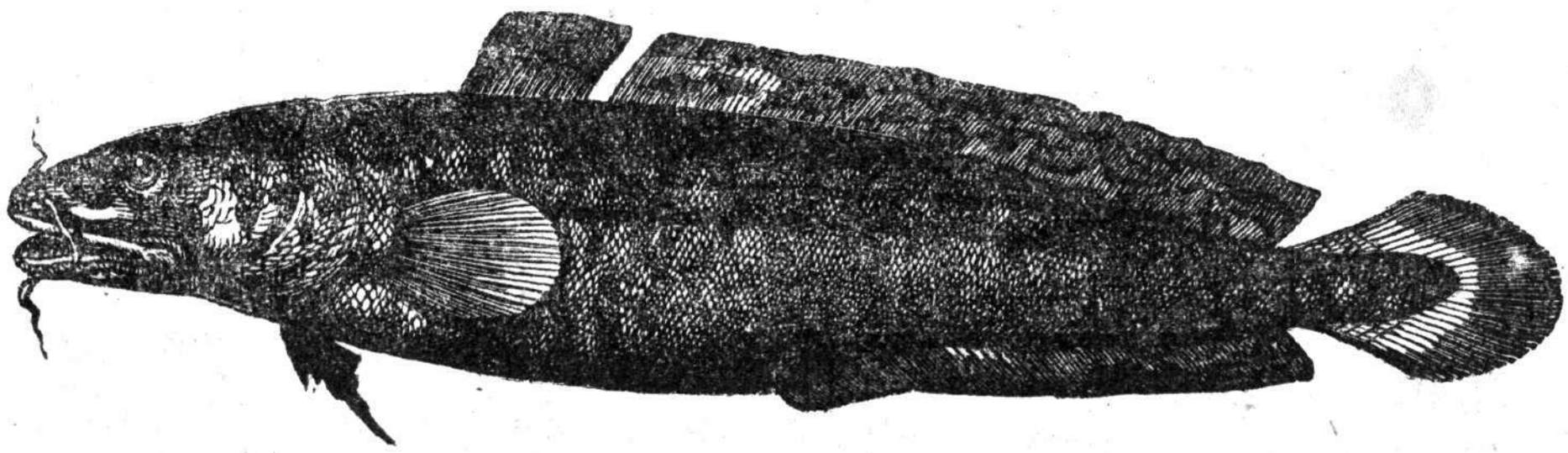


CAPITOLO XLVII.

DEL GLANIS E DELLA LOTTA.

Il siluro glano *(glanis)* è un pesce la cui tinta generale è verde oscura sul dorso, che mutasi in gialla ai lati e bianca al disotto; le pinne sono nere. Poco noto fra noi, trovasi particolarmente nei fiumi e laghi d'Ungheria e di Germania ed è il più grande dei pesci fluviali d'Europa, ond'è che venne chiamato *balena dì fiume.*

La carne di questi pesci è bianchissima, aromatica e delicata. Si serve tanto semplicemente bollita in acqua e sale, come per arrosto, con tutte le salse e guernizioni indicate pei pesci d'acqua dolce.

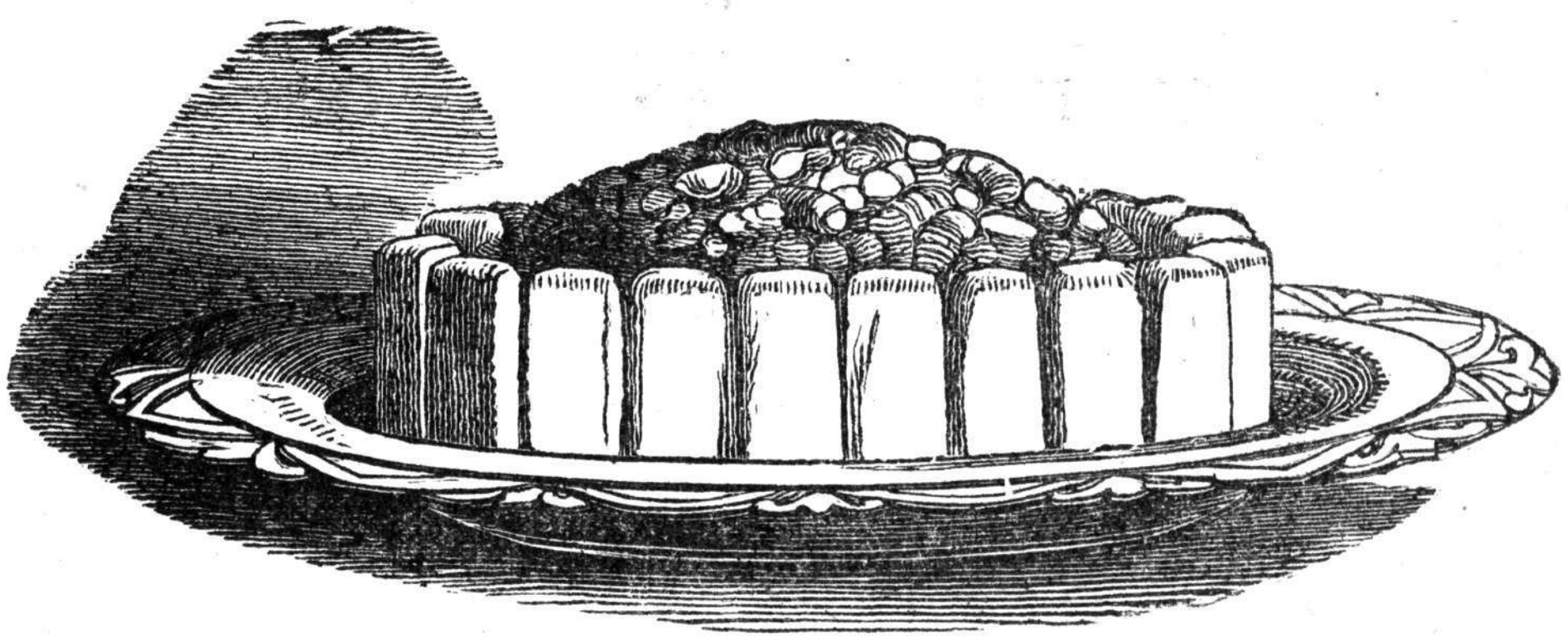


La *lotta* vive nell'acqua dolce ed abbonda in diverse contrade d'Europa; la testa ha qualche rassomiglianza con quella della rana; il corpo s'avvicina all'anguilla, e come questa è priva di squame, ha la pelle glutinosa e scivolante. La sua carne è veramente pre-

libata e subisce le stesse preparazioni dell'anguilla e della trota, eccezione fatta per la pelle che non si può levare. Il fegato che è molto voluminoso, passa per uno dei più delicati alimenti. Le uova della lotta, simile in ciò a quelle del luccio, cagionano nausee e disturbi di ventre.

1300. Lotta gratinata *(Lotte en gratin)*.

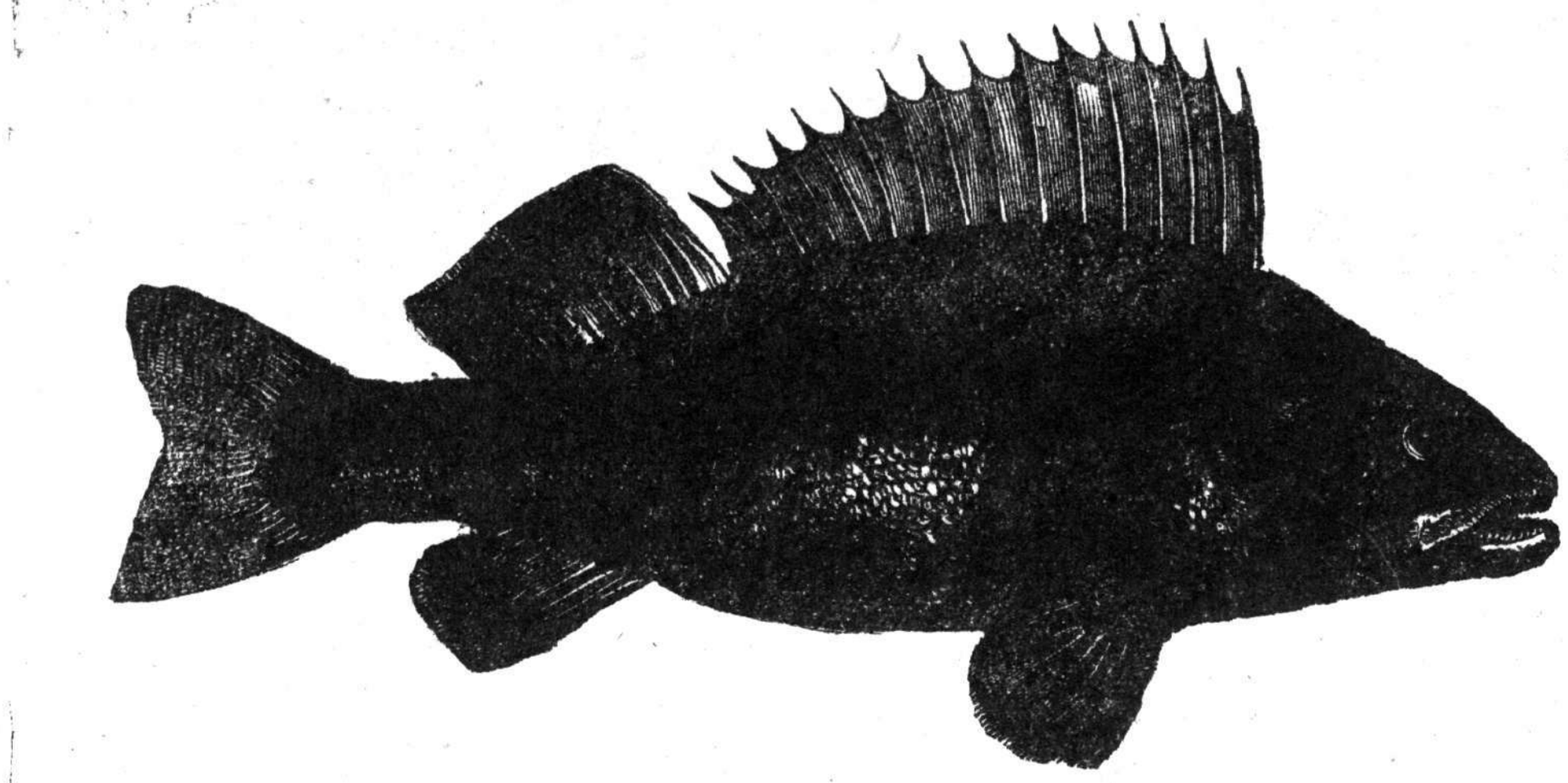
Preparate e fate cuocere in buon fondo con vino quattro o cinque lotte; ritirate dalla cozione e rasciutte, tagliate i filetti già diliscati a pezzi rettangolari larghi sei centimetri ed alti il doppio. Avrete pronta una farcia di pesce sostenuta che disporrete all'ingiro d'un piatto d'argento a guisa di cordone alto tre dita, su cui collocherete i pezzi di lotta; mettete nel mezzo un pane, umettate



il tutto di burro; ricoprite con carta unta ed esponetelo a forno dolce il tempo bastante per consolidare la farcia. Ripulitelo dell'unto, levate il pane posto al centro e riempitelo con un intingolo composto di ostriche, code di gamberi, fegati di lotta e funghi, il tutto cotto a parte e cosparso di salsa alemanna; glassate i filetti e servite lestamente.

Volendo dare a questo piatto un'impronta di maggior eleganza, non avrete che a decorare la lotta con tartufi e code di gamberi.

G. N.



CAPITOLO XLVIII.

DEL PESCE PERSICO.

Il *pesce persico* è assai noto perchè, ove si eccettui il Garda, si pesca in tutti i laghi di Lombardia (1). La sua carne è delicatissima e perciò è assai apprezzato, anzi è forse il pesce più salubre e che meglio convenga ad ogni età e temperamento.

I grossi ed i piccoli sono meno stimati di quelli mezzani, giacchè invecchiando, la carne diviene asciutta e perde le sue prerogative; quella dei piccoli è piuttosto viscida. Il *pesce persico* dei fiumi o laghi si riconosce facilmente al dorso d'un verde dorato e segnato da striscie nere che si estinguono sensibilmente verso il ventre, e alle alette che sono d'un bel rosso, mentre i pesci persici raccolti nelle acque stagnanti hanno, tanto il corpo che le pinne, assai brune. La tinta rosea delle branchie e l'occhio brillante annunziano la freschezza del pesce.

I *pesci persici* ponno ricevere tutte le preparazioni applicabili ai pesci d'acqua dolce, ma le cotture leggiere sono le meglio indicate.

1301. Pesci persici all'acqua di prezzemolo
(Pêchers à l'eau de persil).

Raschiate una manata di radici di prezzemolo e fatele cuocere in un litro d'acqua con un po' di sale. Apparecchiato che abbiate

---

(1) Il pesce persico nuota con istraordinaria velocità; esso è armato di alette dure e pungenti che riescono funeste agli aqtri pesci; lo stesso luccio ne teme la vicinanza, e come questo perseguita e divora gli altri pesci, non risparmiando quelli della sua specie.

i pesci persici (1), fateli bollire in una casseruola colla cozione delle anzidette radici per cinque o sei minuti. Metteteli in un piatto concavo colla loro cozione, disponetevi sopra le radici e servite con salsa al burro tiepido. Accompagnateli con un piatto di patate cotte. È questa una vivanda che conviene moltissimo ai convalescenti.

1302. Pesci persici fritti *(Pêchers frites).*

Apparecchiate i pesci persici come di pratica, lavateli, punzecchiateli d'ambo le parti e marinateli con olio, sale, sugo di limone, prezzemolo e cipollina; asciugateli, infarinateli, friggeteli d'un bel colore e serviteli fumanti.

1303. Pesci persici gratinati *(Pêchers au gratin).*

Dopo aver allestito tre grossi pesci persici, metteteli in una tegghia spalmata di burro, salate moderatamente, bagnateli con un bicchiere di vino Marsala, e copriteli con carta butirrata; fate bollire sul fornello, indi nel forno, oppure con fuoco sopra e sotto, umettandoli sovente. Quando sono cotti coprite il fondo d'un piatto di rilievo d'erbe fine; adagiatevi sopra i pesci che cospargerete pure d'erbe fine; mescolate la loro cozione con qualche cucchiaio di spagnuola e versatela sui pesci persici; spolverizzateli di pane ed esponeteli a forno caldo dieci o dodici minuti. Servite una salsa spagnuola a parte.

1304. Pesci persici alla certosina *(Pêchers à la chartreuse).*

Prendete dodici pesci persici lunghi dieci o dodici centimetri, puliteli come di pratica e dividete i filetti incominciando dalla coda per lasciarli attaccati alla testa; levate tutte le lische e marinateli leggiermente nell'interno, asciugateli e mettetevi internamente un cucchiaio di farcia mista con tartufi ed erbe fine; date la lor forma ai pesci attaccandovi anche la coda, collocateli in una tegghia con burro ed erbe fine, fateli cuocere lentamente voltandoli a tempo debito; venti minuti basteranno. Disponete sul piatto d'*entrée* un bordo di farcia gratinata in modo da potervi adagiare i pesci colla testa rivolta all'insù e la coda al basso; affine di conservare il vuoto nel centro, vi avrete messo un pezzo di pane; untate il tutto di

(1) I pesci persici si puliscono raschiandoli con un coltello e gettandovi sopra un po' d'acqua calda, ma non bollente. Si sventrano dalle branchie e si levano le pinne.

burro fuso, coprite con carta unta ed esponetelo al forno per cuocere la farcia. Ritirato il piatto dal forno, e tolto il pane e l'unto, guernite il centro con una mescolanza di ortaggi, cioè piselli, cavoli fiori, carciofi, punte d'asparagi e carote, il tutto cotto come d'uso, e di poi condito con besciamella e buon sugo; da ultimo mettete fra la testa d'ogni pesce e gli ortaggi un piccolo gambero, cui avrete pelato la coda; essendo dodici i pesci, anche i gamberi saranno dodici. Cospargete i pesci con salsa bianca ben ridotta, mista con poco burro di gamberi e un tartufo tagliato a filettini. Servite la stessa salsa a parte.

Questo *entrée* riesce benissimo fatto con piccole triglie od anche trotoline, potendosi guernire il centro con piccoli funghi intieri e ben bianchi.

G. N.

1305. Turbante alla turca di pesce persico
(Turban à la turque de pêcher).

Preparate quindici filetti di pesce persico lunghi dieci centimetri e larghi tre; cesellatene cinque con code di gamberi molto rossi, cinque con tartufi e gli altri cinque con citriuolini verdi. Apprestate una buona farcia gratinata di pesce fino che disporrete a foggia di cordone sul piatto d'*entrée*, mettendovi al centro un pezzo di pane per tenere il vuoto. Attorniatevi all'ingiro i filetti alternando i colori e simulando la fascia del turbante, e perchè vi si attacchino facilmente avrete bagnato la farcia d'uova sbattuto; verniciate con burro fuso i filetti, copriteli di carta unta ed esponete il piatto a forno dolce per rassodare la farcia il qual tempo sarà sufficiente anche per cuocere i filetti. Avrete in pronto uno stampo di forma adatta a formare la calotta del turbante; dopo averlo untato di burro, decorate le pareti con tartufi cotti e code di gamberi, disegnando delle mezze lune e nel centro un rosone di gamberi; coprite la decorazione con farcia alta due centimetri e mettetevi nel mezzo de' scalopini d'anguilla e de' funghi cotti in tegghia con sugo ed erbe fine; collocate lo stampo nel bagno-maria per cuocere la farcia; indi ritirato dal forno il piatto, tolto l'unto e il pane e riempito il vacuo con code di gamberi e funghi, rovesciate lo stampo su un coperchio per poi farlo scivolare nel mezzo del turbante; come è facile comprendere, è necessario che l'intingolo sia condito con pochissima salsa. Glassate leggiermente con sugo biondo e servite a parte una salsa alemanna corretta con essenza di tartufi.

Questo *entrée* può farsi anche senza preparare la calotta a parte; dopo aver fatta la fascia del turbante, si guernisce il centro con un intingolo di funghi, animelle di carpione, code di gamberi, sca-

lopini d'anguilla o di altro pesce intrisi di salsa ben ridotta, disponendolo rialzato a calotta e di poi coperto di farcia bagnata d'uova onde disporvi una decorazione a piacimento con tartufi, gamberi ed olive spoglie del nocciolo; mettete il piatto su una lastra di rame, copritelo con fette di lardo e carta unta, sovrapponetevi da ultimo una casseruola grande ed esponetelo a forno temperato per circa quaranta minuti; ritirate il piatto dal forno, levate la carta e l'unto, glassatelo con sugo chiaro e servitelo sia coll'anzidetta salsa od anche salsa veneziana mista col sugo dei funghi.

1306. Manicotti di pesce persico all'italiana
(Manchons de pêcher à l'italienne).

Prendete dodici grossi filetti di pesce persico ed acconciateli per formare dei manicotti già più volte spiegati; facendo dei leggieri tagli in linea orizzontale, cesellateli con code di gamberi mettendone cinque per ogni filetto; stendeteli sul tavolo dalla parte ove sono decorati, mettetevi nel mezzo un bel cucchiaio di farcia sostenuta mista con erbe fine e funghi a filettini, indi rotolateli a foggia di manicotto, e mediante dodici liste di carta unta fasciateli legandoli con filo; collocateli in una tegghia con burro, copriteli di carta unta e di poi col coperchio di rame, ed esponeteli a forno temperato; il tempo che occorre a cuocere la farcia è bastante anche pei filetti; disimballateli e col cucchiaio estraete da una parte un po' di farcia in modo da potervi sostituire un cucchiaio di pisellini novelli conditi con burro, sugo e poca besciamella; versate sul piatto d'*entrée* una salsa italiana (N. 264), con funghi tagliati a filettini e code di gamberi tagliate in due; collocate i manicotti ritti in piedi sul piatto, ricolmateli cogli anzidetti pisellini e servite caldissimo. G. N.

1307. Filetti di pesce persico alla graticola
(Filets de pêcher à la grille).

Allestite una dozzina di filetti di pesce persico (1) non troppo grossi, marinateli per qualche ora con olio, limone, sale, pepe, prezzemolo e scalogno trito. Poco prima di servire stendeteli su

(1) **Modo di levare i filetti ai pesci.**

Praticate un taglio dal collo sino alla spina del pesce; indi rivolta la parte tagliente del coltello verso la coda, spingetelo lungo la spina distaccando la metà della carne; rivolgete il pesce e ripetete l'operazione dalla parte opposta, per il che rimarrà la sola testa attaccata alla spina principale. Tenete ferma l'estremità della coda d'uno di questi filetti, e spingendo il coltello fra la pelle e la carne, verso la parte opposta, distaccate la pelle senza guastare la carne; fate lo stesso coll'altro filetto: da ultimo facendo scorrere leggiermente il coltellino sulla parte interna de' filetti, levate le altre lische.

un foglio di carta unta d'olio fino e fateli cuocere sulla gratella voltandoli a tempo debito, mettete in una casseruolina un pezzo di burro con acciuga, due cucchiai di salsa spagnuola e il sugo di un limone; fate sciogliere il burro tramenando col mestolino, indi gettatevi entro del prezzemolo trito ed imbianchito; disponete i filetti in corona sul piatto guernendoli con crostoni di pane fritto, oppure unendo alla salsa delle sottili fette di tartufo.

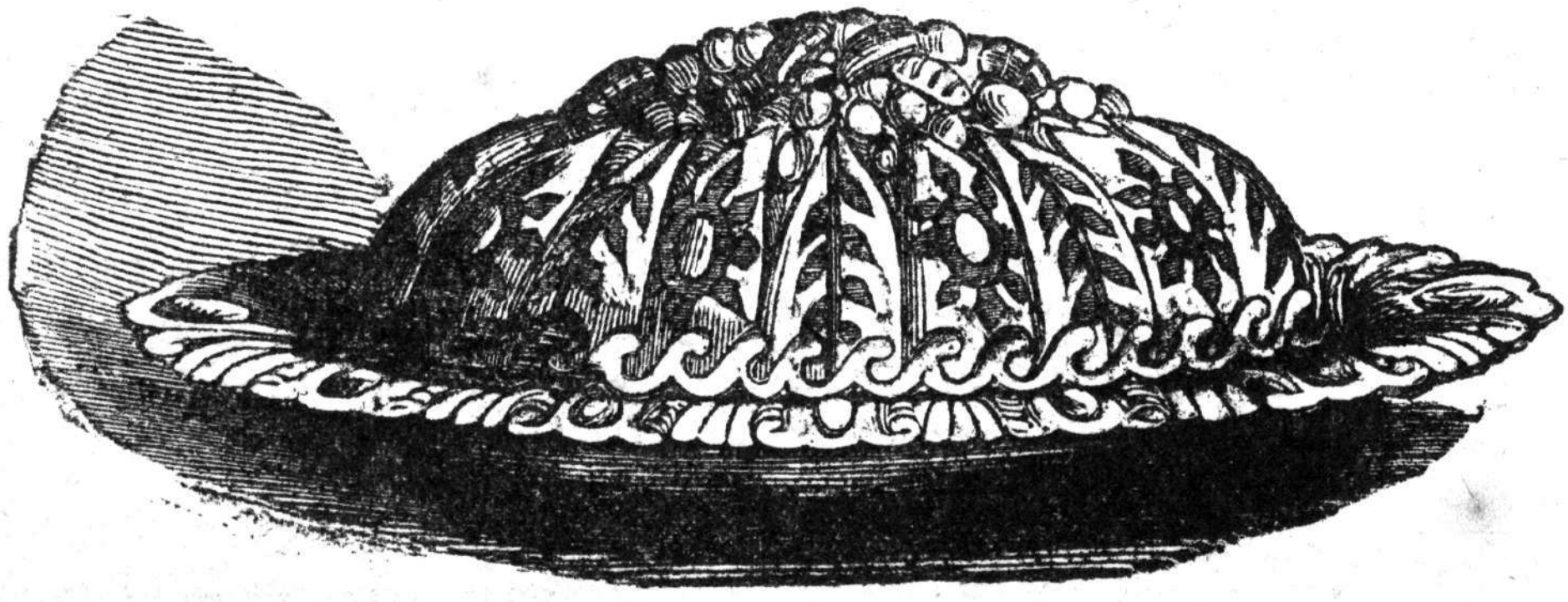
1308. Filetti di pesce persico fritti alla milanese
(Filets de pêcher frits à la milanaise).

Apparecchiate e marinate, come sopra, una dozzina di filetti di pesce persico; asciugateli, passateli all'uovo e al pane grattugiato dando loro bella forma colla lama del coltello; riponeteli in una tegghia con burro fuso, e al momento di servire friggeteli d'un bel colore d'ambo le parti; disponeteli sul piatto in corona, versatevi sopra il burro ben colorato e servite con limone a quarti. Omettendo il burro li servirete con tartufi, spugnuole ed ortaggi a piacimento; nel qual caso prenderanno il nome della guernizione e della salsa adoperata; le più adatte sono quelle di pomidoro, olandese nel burro di gamberi o d'acciuga, serpentaria, genovese, *remolade*, *ravigote*, tartara, ecc.

Avvertite di asciugare i filetti non appena fritti.

1309. Filetti di pesce persico alla Cellini
(Filets de pêcher à la Cellini).

Approntate quindici filetti di pesce persico che batterete leggiermente dando loro forma di filetti di cappone; disponete i fi-



letti in una tegghia unta di burro, stratificateli di farcia, decorateli con tartufi e cuoceteli coperti di carta unta, con fuoco sopra e sotto.

Attaccate al piatto d'*entrée* una crostata di pane fritto alta sei

centimetri che ricolmerete con un intingolo di grosse code di gamberi, *quenelles*, piccoli funghi ed ostriche, il tutto cosparso di salsa alemanna; disponete all'ingiro della crostata i filetti come veggonsi nel disegno; glassateli e servite con salsa alemanna a parte, mista con burro di gamberi e sugo di limone.

1310. Filetti di pesce persico alla lombarda
(Filets de pêcher à la lombarde).

Apparecchiate come di pratica dodici grossi filetti di pesce persico, preparate pure cotte in acqua e sale diciotto punte di asparagi lunghi non più di quattro centimetri e ventiquattro code di gamberi; praticando una leggiera incisione nel mezzo di ogni filetto in linea orizzontale, introdurrete quattro punte d'asparagi in modo che ne sopravanzi la metà; praticate ai lati un taglio simile per introdurvi una coda di gambero in ciascun d'essi, metteteli in una tegghia con burro depurato, ed al momento di servire salateli leggiermente e cuoceteli a fuoco lentissimo, affinchè nei filetti riescendo bianchi, abbia a spiccare il rosso e il verde della decorazione; scolateli e disponeteli all'ingiro di una crostatina di pane fritto che avrete attaccato al centro del piatto; colmate il centro con piselli verdi intrisi di salsa alemanna, guernite il bordo con grosse code di gamberi salsate con spagnuola ridotta; servite a parte la stessa salsa cui avrete unito burro di gamberi e sugo di limone. G. N.

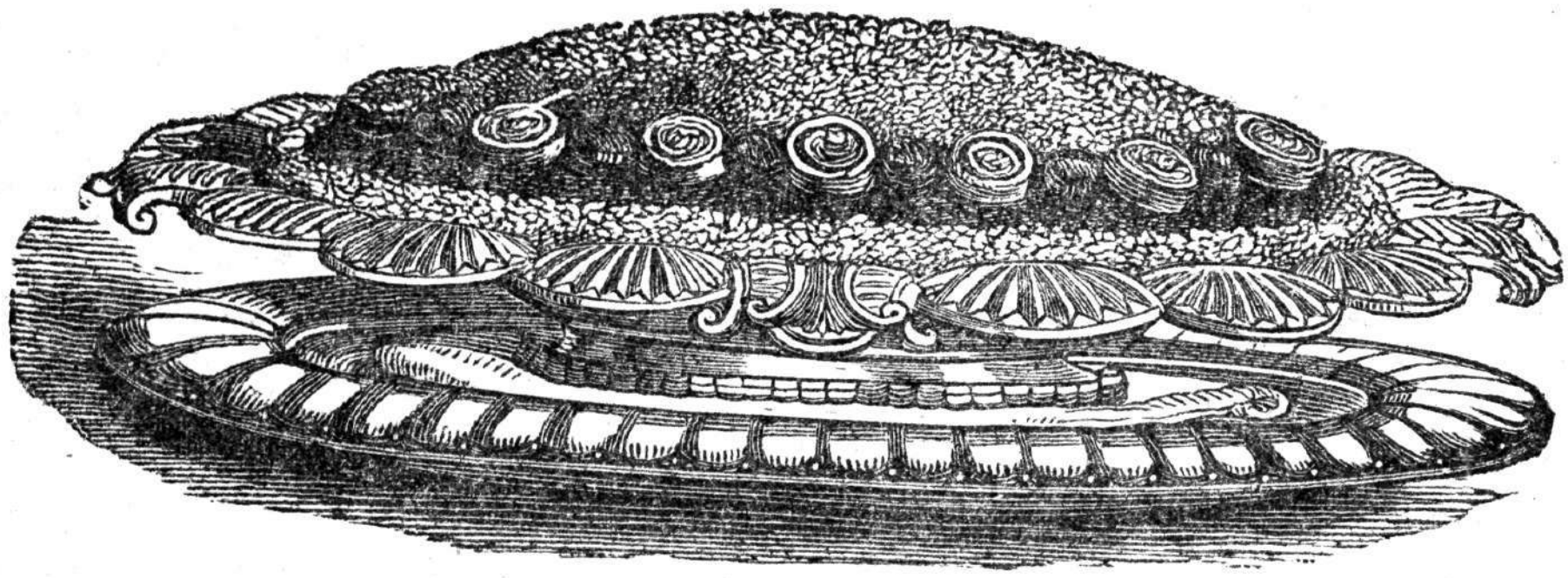
1311. Filetti di pesce persico alla romana
(Filets de pêcher à la romaine).

Preparate dodici filetti di pesce persico, i quali taglierete a listellini, dividendoli in cinque o sei parti e lasciandoli attaccati all'estremità della parte piccola del filetto, marinateli come di solito; indi rasciutti e ben infarinati, passateli nell'uovo sbattuto con sale e gettateli nella padella contenente olio fino bollente in modo che i filetti vi possano stare lontani l'uno dall'altro; fritti d'un bel colore, scolateli su un pannolino, disponeteli in corona sul piatto, cospargeteli di salsa piccante mista con una *purée* di pomidoro e burro fresco.

1312. Insalata di pesce persico *(Salade de pêcher).*

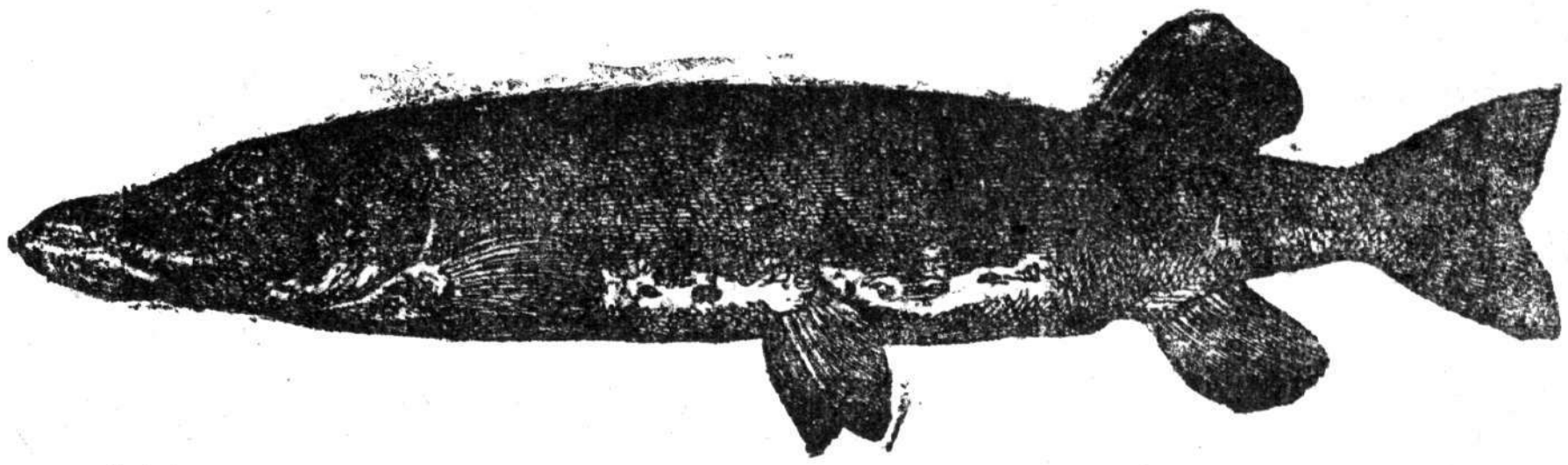
Apparecchiate quattordici filetti di pesce persico e batteteli leggiermente, avvertendo che dovranno essere lunghi quattordici

centimetri e larghi quattro; mettete in mezzo ad ogni filetto una acciuga ben pulita e diliscata; rotolateli assicurandoli con stuzzicadenti; indi messi in una tegghia con burro, fateli cuocere lentamente tenendoli coperti per poi ritirarli e marinarli come di pratica. Preparate un'insalata di cavoli fiori, fagiuoletti verdi, punte d'asparagi, cavoli di Brusselles, code di gamberi, scalopini d'anguilla, il tutto cotto e marinato.



Disponete quest'insalata su uno zoccolo in grasso; osservate che il fusto di quello raffigurato dal disegno deve essere in legno coperto di grasso; cospargete l'insalata di salsa magnonnese, praticate all'ingiro un cordone di gelatina trita per poi collocarvi sopra i filetti di pesce persico rotolati e glassati con burro di gamberi, alternandoli con girelli di carciofi glassati di gelatina non interamente rappigliata. Ornate il bordo con gelatina come vedesi nel modello e servite a parte una magnonnese piuttosto liquida.

G. N.



CAPITOLO XLIX.

DEL LUCCIO.

Il luccio è il più grosso de' pesci d'acqua dolce; esso abbonda nei fiumi, laghi e stagni non solo d'Europa, ma eziandio dell'Asia e dell'America.

Questo pesce è coperto di piccole scaglie, ha il muso lungo e depresso; intermascellari formanti circa due terzi della mandibola superiore e forniti di denticelli acuti, come lo sono pure la mandibola inferiore, il vomero, i palatini ed i faringei, per il che riesce funesto ai pesci che incontra sul suo passaggio e persino a quelli dell'istessa specie. La carne è bianca e sfogliata e d'un gusto abbastanza gradevole, ma alquanto asciutta, per lo che sarà bene servirlo sempre con qualche salsa; è d'uopo evitare di mangiare le sue uova, perocchè oltre all'essere purgative, cagionano disaggradevoli nausee. Come in generale di tutti i pesci, i lucci che vissero a lungo negli stagni sono meno saporiti di quelli che abitano la acque correnti. I primi sono bruni, mentre gli altri hanno il dorso verdastro e il ventre argentino. È sicuro indizio di freschezza, l'occhio roseo e brillante e la carne resistente al tatto. Dal settembre ad inverno inoltrato è la stagione in cui sono migliori.

Stante la consistenza della sua carne il luccio è di efficace sussidio per la confezione delle farcie.

1313. Luccio in bianco *(Brochet au court-bouillon)*.

Levate le interiora del luccio senza aprirlo, apparecchiatelo conformemente all'istruzione indicata, legategli la testa e mettetelo

nell'apposita navicella versandovi sopra il *bianco* (N. 197), lasciatelo sobbollire un'ora o più se il pesce è grosso. Servitelo con salsa bianca, oppure con olio e aceto, guernito di prezzemolo.

1314. Luccio all'arlecchino *(Brochet à l'arlequine)*.

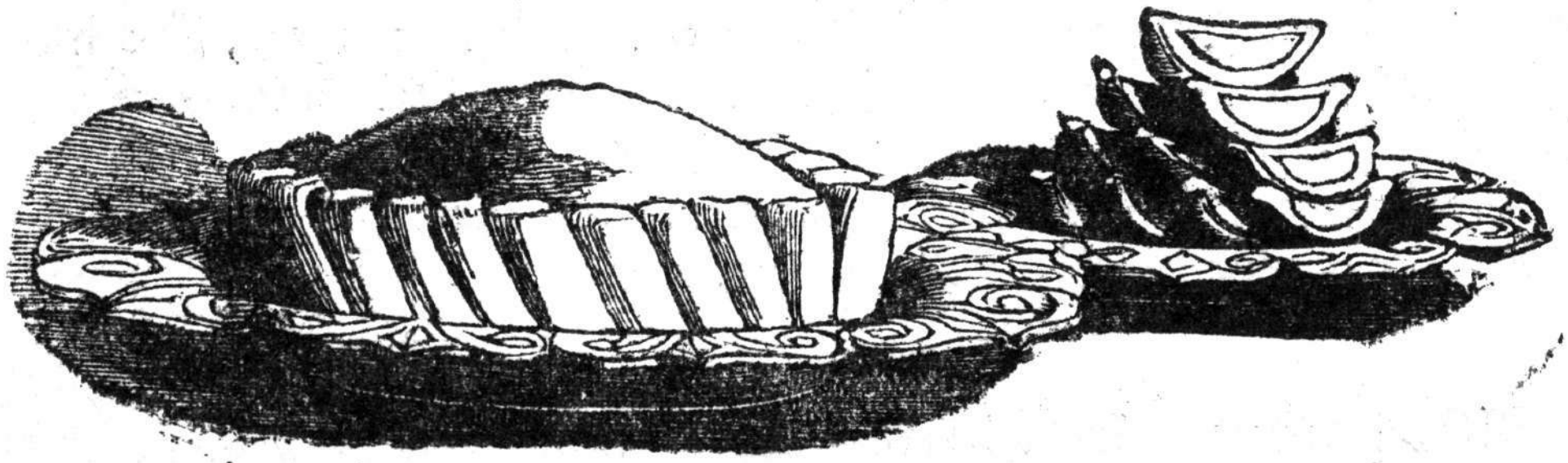
Raschiate un grosso luccio, svuotatelo dalla parte delle branchie e levate la pelle da un lato senza guastare la carne; indi picchiettate questo lato, per un quarto di filetti d'acciuga, un altro quarto di filetti di citriuoli, il terzo quarto di filetti di carota e finalmente l'ultima parte di filetti di tartufi; farcitelo d'una farcia di pesce, mettetelo in una navicella, bagnatelo con sugo *matignon* (N. 198) avvertendo che la lardellatura non sia coperta dal liquido; fatelo cuocere bagnandolo di tanto in tanto colla sua cozione: coprite la casseruola col coperchio, sotto cui porrete la solita carta unta, ed ultimate la cottura con fuoco sopra e sotto. Scolatelo, versate sul piatto una salsa di pomidoro mista colla cozione ridotta ed ultimata con burro e sugo di limone, adagiatevi sopra il luccio e servite.

1315. Luccio alla Chambord *(Brochet à la Chambord)*.

Operate pel luccio precisamente come indicammo per la trota (vedi N. 1291).

1316. Luccio alla tartara *(Brochet à la tartare)*.

Apparecchiate e levate i filetti ad uno o due lucci spogliandoli delle lische e tagliandoli poi a pezzi grossi larghi quattro centi-



metri e lunghi dieci, marinateli come di pratica e cuoceteli in una tegghia con erbe fine e la sua marinatura; lasciateli raffreddare nella cozione, indi rasciutti e regolati di bella forma e con uni-

formità, disponeteli in un tegame onde glassarli con burro di gamberi sciolto con gelatina ridotta. Avrete preparato de' cavoli fiori cotti e conditi con olio, aceto, sale, pepe ed acciughe tagliate a filetti che disporrete sul piatto formando una specie di cupola, attorno alla quale metterete i filetti di luccio inclinati l'uno verso l'altro, come si vede nel disegno, avvertendo che la glassatura sia lucida e ben rossa. Cospargete di salsa tartara fredda (N. 278) i cavoli fiori e servite con un limone tagliato a quarti.

1317. Bodini di luccio ai funghi
(Boudins de brochet aux champignons).

Tritate minutamente un ettogrammo e mezzo di funghi crudi ed amalgamateli con 6 ettogrammi di farcia di luccio al burro di gamberi; spolverizzate la tavola di farina, stendetevi sopra la farcia, dividetela in sedici parti e rotolatela a foggia di salsicciuoli; metteteli in un tegame spalmato di burro, versatevi entro dell'acqua bollente per rassodarli, indi scolateli e passateli all'uovo e al pane grattugiato. Alcuni minuti prima di servire fate loro prendere colore in una tegghia con burro chiarificato; asciugateli su un pannolino e disponeteli in corona attorno ad una crostatina che guernirete d'una piramide di piccoli funghi cotti e intrisi di salsa suprema (N. 240).

Seguendo l'istesso sistema potrete ammannire bodini d'ogni sorta di pesce.

1318. Quenelles di luccio alla Soubise
(Quenelles de brochet à la Soubise).

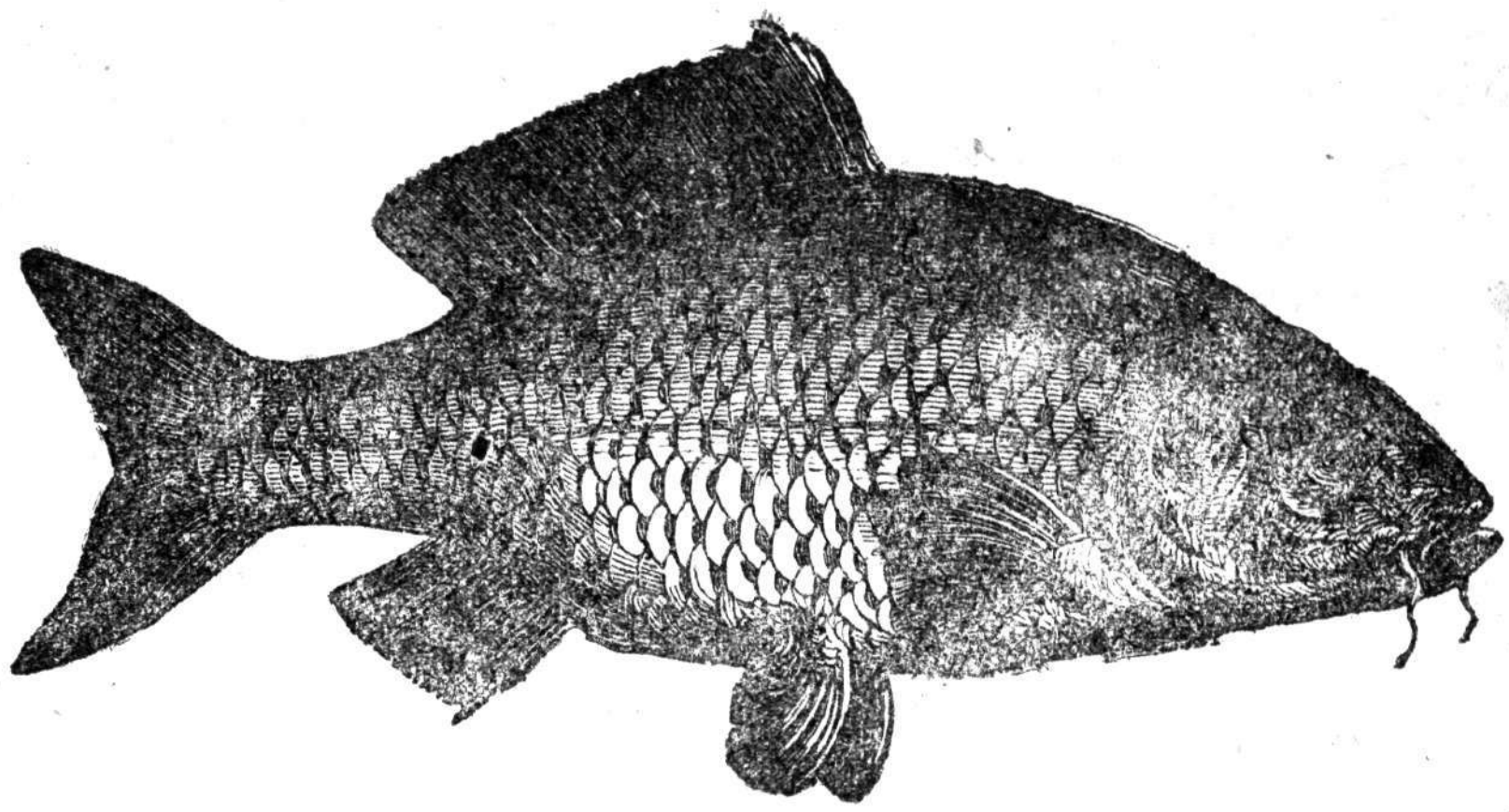
Consultate l'istruzione (N. 305) ed apprestate 8 ettogrammi di farcia di luccio per foggiare sedici *quenelles*, nel centro delle quali praticherete un vuoto che colmerete con un cucchiaino di *purée Soubise* (N. 314) coprendolo poi di farcia. Fatele cuocere come di pratica in acqua e sale, e quando siano fredde mascheratele d'una *villeroy* (N. 224); di lì a poco passatele al pane grattugiato, indi all'uovo e di nuovo al pane; qualche minuto prima di servire friggetele, scolatele e disponetele in corona sul piatto glassandole con sugo e burro di gamberi; versate nel centro una guernitura di code di gamberi saltate al burro al momento e cosparse di salsa alemanna.

1319. Costoline di luccio incartocciate
(Côtelettes de brochet en papillotes).

Spiccate la carne d'un luccio, che spoglierete della pelle, e foggiate delle costolette; mettetele in una tegghia con burro, erbe fine e poco vino bianco. Quando sono cotte, bagnatele con una salsa al burro di gamberi, unendovi tartufi, funghi e code di gamberi indi procedete come per le costolette d'agnello (N. 413).

1320. Magnonnese di luccio *(Magnonnaise de brochet).*

Questa magnonnese si prepara come quella di trota. Consultate pertanto le istruzioni che trovansi al capitolo XLIV.



CAPITOLO L.

DEL CARPIONE, DELLA TINCA, DEL BARBIO DELL'AGONE, DE' PESCIOLINI D'ACQUA DOLCE E DELLE RANE.

Il *carpio* o *carpione* è un pesce d'acqua dolce abbastanza stimato; la sua pelle è di color olivastro, e la carne bianco-rosea; le animelle *(laccetti)* che s'impiegano nella preparazione delle più squisite farcie di pesce servono eziandio per guernizione di diversi piatti. La carne del carpione è di assai difficile digestione. Quelli dei fiumi sono migliori di quelli che si pescano nelle acque stagnanti ed essi sono sopratutto eccellenti nella primavera e ne' primi mesi dell'estate.

Il *carpione* raggiunge una grossezza rimarchevole, ma allora per l'abbondanza del grasso acquista un sapore nauseabondo.

La *tinca* appartiene alla famiglia dei carpi; essa trovasi in quasi tutti i laghi del continente europeo, nonchè nei fiumi, ad eccezione di quelli poco profondi e di rapida corrente. Il colore è d'un bruno verdognolo, ovvero di color oliva con tinta dorata, la quale scorgesi più particolarmente nelle parti sottane del ventre. Dal carpio si distingue a prima vista per la piccolezza delle scaglie, egualmente che per la piccola estensione della pinna dorsale. Ve ne sono di varie grossezze. Questo pesce è molto viscido, per lo che è d'uopo il soccorso d'appropriata cucinatura. La tinca vuol essere

tenera e ben nutrita; la sua carne ha un sapore più o meno gradevole a seconda che abiti nelle acque più o meno limpide e correnti. Riguardo all'epoca dell'anno in cui sono da preferirsi, attenetevi al vecchio proverbio: *tinca di maggio* e *luccio di settembre.*

Il *barbio* offre un cibo insipido e grossolano; v'ha fra noi il vecchio proverbio: *el balb no l'è bon ne fregg ne cald;* la carne dei barbi di stagno è molle e floscia; quella dei barbi di fiume è consistente, bianca e quindi migliore. Si vuole che le uova siano molto purgative e fin anco velenose, qualità però che vengono negate dai vari naturalisti che ne mangiarono senza provare alcun pernicioso effetto. Quanto ai diversi modi di cucinarlo nessuna speciale indicazione si merita, applicandovisi quella che verremo esponendo pel carpione e la tinca.

L'*agone,* che si pesca in gran copia nei laghi Maggiore, di Como, di Lugano, di Garda, ecc., offre una carne bianca e delicata. Gli agoni non troppo grossi sono migliori, e come tutti i pesci è necessario che siano freschissimi.

I piccoli pesci, sì d'acqua dolce che di mare, si ammanniscono come si disse al N. 436.

La *rana,* che è da noi copiosissima, frequenta le sponde dei laghi, delle peschiere, ed in generale delle acque stagnanti. È cibo di cui si fa uso in diverse parti d'Europa, ma alcuni popoli se ne astengono come da cosa schifosa, e fra questi gli inglesi, i quali credono di vilipendere con termine di gran spregio i loro vicini, i francesi, chiamandoli mangia-rane *(frogeaters).*

1321. Carpioni alle erbe fine *(Carpes aux fines erbes).*

Raschiate quattro carpioni freschi e non molto grossi, sopprimete la testa e svuotateli da questa apertura, badando di non rompere la vescicoletta del fiele; tagliate ogni pesce in tre pezzi diliscandolo senza aprirlo. Colla carne della coda o quella d'un altro piccolo carpio apparecchiate una farcia *quenelles,* alla quale aggiungerete delle erbe fine (N. 199). Mettete un cucchiaio di questa farcia al centro di ciascun pezzo diliscato; rotolateli, attorniandoli d'una fascia di carta butirrata che attaccherete alle estremità con albume d'uovo; disponete i diversi pezzi in una tegghia spalmata di burro; lisciate la superficie della farcia, umettateli di burro fuso con sale e cuoceteli nel forno per un quarto d'ora; scolateli, ritirate la carta e disponeteli in piramide sul piatto; cospargeteli di spagnuola ridotta mista con erbe fine e il sugo di un limone. Servite la stessa salsa a parte.

1322. Carpione alla marinara *(Carpe à la matelotte).*

Allestite un grosso carpione e fatelo cuocere ben glassato in sugo *matignon* per poi disporlo su un piatto di rilievo guernito all'ingiro ed a gruppi di scalopini d'anguilla cotti nel burro, di animelle *(laccetti)* di pesce abragiate, ventiquattro olive ripiene di farcia con burro d'acciuga, ventiquattro *quenelles* al burro di gamberi ed una trentina di cipolline ben glassate. Cospargete leggiermente di salsa genovese (N. 266) ultimata con burro di gamberi, e servite la stessa salsa a parte.

1323. Carpione alla certosina *(Carpe à la chartreuse).*

Apparecchiate e farcite come di pratica un grosso carpione con farcia (N. 305), procurando di dargli forma rotonda e cuocetelo in una buona *mirepoix* bagnata con vino bianco. Intanto preparate una ricca guernizione, cioè ventiquattro funghi torniti e glassati, ventiquattro piccoli tartufi cotti nel vino e conditi con burro e sugo condensato, dodici pezzi di laccetto di carpione alla *villeroy*, sei grossi gamberi farciti e decorati di tartufi mediante intonaco di farcia che farete rassodare al forno, tenendoli coperti con carta unta, sei filetti di sogliola cesellati di citriuolini e cotti nel burro, sei bodini decorati di code di gamberi cotti in acqua salata. Adagiato il carpione sul piatto, glassatelo con sugo e burro di gamberi; collocatevi attorno la guernizione, mettete sul dorso del carpione i gamberi e servitelo accompagnandolo con una salsiera di salsa alemanna con burro e sugo di limone. G. N.

1324. Carpione alla lombarda (*Carpe à la lombarde).*

Apparecchiate come d'uso e fate cuocere nel *bianco* (N. 197) un carpione; ritiratelo dalla cozione quando sia freddo, indi asciugatelo e disponetelo sul piatto cospargendolo con salsa fredda alla-lombarda (N. 288).

Il carpione si prepara sì caldo che freddo in tutti i modi indicati per la trota.

1325. Quenelles di carpione alla marinara *(Quenelles de carpe à la marinière).*

Apparecchiate, consultando l'istruzione N. 305, 8 ettogrammi di farcia di carpione che terrete molto sostenuta e con cui fog-

gierete sedici *quenelles;* mettetele in un tegame unto di burro e collocate su ogni *quenelle* quattro code di gamberi incrociate, e tra una coda e l'altra un piccolo tartufo tornito; comprimete leggiermente questa decorazione e mediante il cornetto disponete sul centro un bottone di farcia. Dieci minuti prima di servire fatele cuocere, indi scolatele e glassatele superiormente; disponetele in corona sul bordo di una crostata di riso piuttosto bassa; guernite il centro con un intingolo d'animelle di carpione, fegati di lotta, tartufi e funghi leggiermente intrisi di salsa vellutata ridotta all'essenza di pesce e vino Marsala.

Tutte le *quenelles* delle diverse sorta di pesci si ammanniscono e si ponno servire nell'istesso modo. G. N.

1326. Animelle di carpione *(Laitances de carpe).*

Prendete diciotto animelle di carpione, sopprimete le budella e mettetele a diguazzare nell'acqua fresca cangiandola finchè si presentino bianchissime. Asciugatele con un pannolino e fatele cuocere in una *mirepoix,* od anche sugo *matignon* (N. 198) e servitele con salsa al burro od alemanna.

Volendole servire fritte avvertite di marinarle generosamente, indi infarinate, oppure passate all'uovo e al pane, friggetele a grande olio o grasso. Queste animelle per altro s'impiegano generalmente per guernizioni.

1327. Fricandeau di carpione *(Fricandeau de carpe).*

Levate i filetti a tre carpioni e spogliateli della pelle; lardellateli con lardo fino e fateli cuocere in buona marinata in modo che riescano glassati come un *fricandeau;* serviteli con legumi al disotto.

1328. Aspic di animelle di carpione *(Aspic de laitances de carpe).*

Preparate l'*aspic* come per quello di pollo, consultando l'istruzione al N. 1141, ed impiegando le animelle precedentemente cotte con sugo *matignon.*

1329. Vivanda alla marinara *(Matelotte).*

Questa vivanda si compone specialmente co' pesci di acqua dolce, dei quali è condizione indispensabile siano freschissimi. Le

qualità da preferire sono: il carpio, il luccio, l'anguilla, la trota, il pesce persico, il barbio, la lotta, ecc.; la maggiore varietà dei pesci costituisce una delle migliori prerogative, giacchè più le specie sono diverse e più la salsa acquista un aroma gradevole. Altra osservazione indispensabile si è il grado di cottura dei diversi pesci; così il luccio e l'anguilla, la cui carne è più solida, vorranno essere posti al fuoco alcuni minuti prima delle tinche, del pesce persico, de' barbii, ecc.

Squamate, sventrate e lavate il pesce che desiderate servire, tagliatelo a pezzi eguali e ponetelo in una tegghia con due cipolle tagliate a fette, un mazzolino di prezzemolo, due o tre foglie di lauro, timo, una cipollina armata di due chiovi di garofano, quattro spicchi d'aglio stiacciati, sale e pepe; cospargete il tutto con due terzi di vino rosso e un terzo di sugo o di brodo, in quantità appena sufficiente di coprirlo. Alcuni vi gettano entro un bicchierino d'acquavite e vi danno il fuoco come ad un *punch;* comunque sia, se impiegando anche soltanto vino molto carico d'alcool, la tegghia pigliasse fuoco, non datevi pena per spegnerlo, ma lasciate che si estingua da sè. Fate cuocere a fuoco ardentissimo per quindici o venti minuti; poi passate la cozione allo staccio, e intanto che con essa apparecchierete la salsa, mantenete caldo il pesce nella tegghia ove fu cotto insieme agli aromi. Mettete in una casseruola 2 ettogrammi di burro fresco in cui farete friggere una dozzina di cipollette fino a che abbiano assunto un color d'oro; indi ritiratele e allora, aggiungendo al burro due cucchiai da tavola di farina, fatene col sugo una salsa e versatela sulla vivanda che avrete approntata. Aggiungetevi le cipollette e altrettanti funghi; completate la cottura; fate ridurre la salsa sopra un fuoco assai ardente, e digrassate. Mettete il pesce su un tondo disponendolo a piramide, colle teste all'insù, e copritelo colla salsa. Guernite con qualche gambero, e crostoni di pane fritto.

1330. Altra alla pescareccia *(Autre à la pêcheur).*

Dopo aver preparato il pesce nel modo anzidetto fatelo cuocere similmente, tranne che invece di vino rosso impiegherete vino bianco; mettete parimenti delle cipolline in una casseruola con burro le quali però non farete arrossare; spolverizzatele di farina e passate la cozione del pesce allo staccio sulle cipollette; quando bolle gettatevi entro dei funghi tagliati, restringete d'un terzo la salsa, poscia colla schiumarola ritirate le cipolle e i funghi, ritirate la casseruola in posizione che non abbia a bollire, ed unitevi una soluzione di tuorli d'uova; passate di nuovo la salsa allo staccio

versandola sul pesce che avrete disposto sul piatto, attorniandolo di crostoni fritti e gamberi simmetricamente frammisti con cipolle e funghi.

1331. Tinca alla campagnuola *(Tanche à la villageoise).*

Pulite due tinche, apritele in mezzo, asciugatele, infarinatele e friggetele con burro ed olio fino; colorate d'ambo le parti e cotte, ritiratele e mettetele sul piatto; gettate nella cozione due cipolle tagliate a fette e qualche foglia di salvia e lasciate cuocere lentamente per poi unirvi un po' d'aceto e spremitura d'uva acerba, nonchè un nonnulla di pepe. Versate questa salsa bollente sulla tinca che avrete serbata al caldo e servite.

1332. Tinca fritta alla milanese
(Tanche frite à la milanaise).

Allestite una tinca come di pratica, apritela dalla parte del dorso, mettetela su un piatto oblungo e marinatela fortemente; dopo qualche ora asciugatela, infarinatela e friggetela nell'olio bollente a fuoco moderato affinchè riesca ad un tempo colorita e di delicata cottura. Servitela fumante, con una insalata di cavoli fiori caldi conditi con *purée* d'acciughe e un mezzo spicchio d'aglio pesto, non che sale e pepe misto con olio e aceto.

1333. Tinche con ortaggi *(Tanches aux légumes).*

Pulite come di pratica quattro o sei tinche di mezzana grossezza e mettetele in una tegghia con burro e due cucchiai di erbe fine; quando sono leggiermente colorate, salatele e bagnatele con un po' di bianco (N. 197) e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra. Ritiratele a tempo debito e aggiungete alla cozione un po' di salsa spagnuola, oppure un pezzo di burro manipolato con farina e poco brodo od acqua; lasciate bollire qualche minuto e mescolate con questa salsa dei piselli cotti all'inglese, oppure fagiuoletti verdi, e serviteli attorno alle tinche che avrete conservate al caldo.

Questi pesci potrete guernirli con altri ortaggi a piacimento, quali patate, cipolline, spinacci all'italiana, funghi, ecc., cotti e conditi a parte.

1334. Tinche alla graticola *(Tanches à la grille)*.

Allestite delle tinche di media grossezza, apritele in mezzo, e marinatele come d'uso, cioè con olio, sugo di limone, sale, pepe, noce moscada, i soliti ortaggi ed erbe odorifere. Mezz'ora prima di servire mettetele sulla gratella a fuoco moderato, rivoltatele ad intervalli, e quando siano cotte servitele con salsa al burro di acciughe. Guernitele, se vi aggrada, di patate fritte.

1335. Tinca alla marinara *(Tanche à la marinière)*.

Scegliete una grossa tinca, sventratela, ripulitela e tuffatela in acqua bollente per poi raschiarla finchè la pelle diventi bianca; fate friggere d'un bel colore con burro due cipolle, un piccolo gambo di sedano e due carote, il tutto tagliato sottile; indi bagnate con tre bicchieri di buon vino rosso; aggiungete sale, pepe, due garofani, ed erbe odorifere, e dopo alcuni minuti di bollitura versate il tutto sulla tinca, che avrete riposta in una piccola navicella; copritela con carta unta e fatela cuocere a fuoco sotto e sopra per trenta o quaranta minuti. Ritirata e posta sul piatto, restringete la cozione unendovi della spagnuola, burro d'acciughe e poco sugo di limone; guernite la tinca con cipolline glassate, scalopini d'anguilla fritti nel burro e piccoli filetti di pesce persico cesellati di citriuoli, avvertendo che questa guernizione dovrà disporsi all'ingiro su crostoni di pane fritto. Per miglior proprietà di servizio si la tinca che gli altri pesci sarà bene predisporli tagliati, epperò conservati nella loro forma naturale. Valga questa avvertenza per tutti.

1336. Tinca all'inglese *(Tanche à l'anglaise)*.

Allestite come sopra una bella tinca e fatela colorare con burro, cipollina trita, prezzemolo, sale, pepe e noce moscada; bagnate con due bicchieri di vino bianco ed altrettanto brodo od anche acqua. Quando è cotta ritiratela, passate la cozione allo staccio per poi far cuocere in essa una trentina di patate tornite della grossezza di una noce. Collocate la tinca sul piatto attorniandola di patate e cospargendola coll'anzidetta salsa, alla quale avrete unito del burro manipolato con un po' di farina e di prezzemolo trito, e bollita all'istante, ultimandola con sugo di limone.

1337. Agoni alla gratella *(Agons à la grille).*

Scegliete degli agoni piuttosto piccoli, che sono i migliori; disviscerateli, lavateli ed asciugateli con un pannolino; marinateli per alcune ore con olio, sugo di limone, sale, pepe, noce moscada, lauro, timo, cipolle, sedano e carote in fette. Poco prima di servirli ritirateli dalla marinatura e metteteli sulla graticola, la quale dovrà essere ben pulita e unta per evitare che i pesci vi si attacchino. Così cotti lestamente d'ambo le parti, disponeteli sul piatto cospargendoli di salsa al burro d'acciughe. Si servono anche semplicemente con limone a parte, oppure con salsa acida all'olio.

1338. Agoni fritti *(Agons frits).*

Apparecchiate e marinate gli agoni nel modo suindicato; alcuni minuti prima di servire asciugateli, infarinateli e friggeteli nell'olio bollente in quantità abbondante ed a fuoco ardente onde prendano un bel colore. Disponeteli su un tovagliuolo ripiegato, e qualora non fossero marinati, al momento in cui si ritirano dall'olio li spolverizzerete di sale. Questi si servono per arrosto od anche per guernizione di altro pesce arrosto.

1339. Agoni in cassettina *(Agons en petites caisses).*

Preparate una cassetta di carta reale doppia di sufficiente grandezza; friggetela onde darle maggior consistenza. Approntate una mezza casseruolina di *erbe fine* (N. 199) e versatene la metà nella cassetta; indi accomodatevi entro gli agoni che avrete marinati ed asciugati come dissimo sopra, e ricopriteli colle rimanenti erbe fine. Mettete la cassetta su una lastra di rame ed esponetela per venti o trenta minuti a forno moderato. Presentateli in tavola nell'istessa cassetta; e quando lo crediate, potrete spargervi sopra qualche cucchiaio di salsa genovese, pomidoro, ecc.

1340. Agoni ai tartufi bianchi *(Agons aux truffes blanches).*

Fate cuocere d'un bel colore con burro depurato gli agoni che desiderate servire, e che avrete marinati, asciugati e infarinati come d'uso; indi gettatevi entro una manata di tartufi bianchi in fette, un po' d'erbe fine, una tazza di brodo magro e un pezzo di

burro d'acciughe; dopo qualche minuto d'ebollizione levate gli agoni, disponeteli sul piatto cospargendoli coll'anzidetta salsa bollente ultimata con sugo di limone.

1341. Agoni alla tartara (*Agons à la tartare*).

Fate cuocere gli agoni nel burro o nell'olio curando ch'abbiano a prendere un bel colore; marinateli con olio, sale, pepe, noce moscada e sugo di limone, e poco prima di servirli disponeteli sul piatto cospargendoli di salsa tartara.

1342. Agoni freddi alla milanese
(Agons froids à la milanaise).

Friggete a grand'olio ed a fuoco ardente gli agoni che desiderate servire, indi asciugateli e riponeteli in una terrina. Pulite e pestate delle acciughe, indi scioglietele con olio, aceto, e poco vino bianco e mettetele in una terrina con funghi e citriuolini tagliati a filetti, code di gamberi, capperi, prezzemolo trito, un nonnulla di senape e di pepe. Versate questa salsa sugli agoni e lasciateveli un giorno o due. Quanto alla dose, come ognun vede, dovrà essere in ragione della quantità dei pesci. Del resto, alla anzidetta salsa potrete aggiungere un pizzico di zucchero, della buccia di limone trita e sugo di limone. G. N.

1343. Agoni farciti al forno *(Agons farcis au four).*

Scegliete una dozzina d'agoni egualmente grossi, puliteli e diliscateli facendo passare il coltello tra la spina e la carne dalla coda alla testa, in modo che i filetti restino attaccati alla testa; levate le altre lische aderenti al ventre.

Preparate della farcia di pesce, a cui aggiungerete erbe fine e tartufi triti, e collocatene un cucchiaio su ogni agone; riunite le due parti attaccandovi anche la coda che avrete tolta colla spina, sicchè l'agone abbia la primitiva forma. Accomodateli in una tegghia unta di burro, cospargeteli di erbe fine (N. 199) copriteli colla solita carta e cuoceteli a forno temperato, oppure a fuoco sotto e sopra. Disponete gli agoni sul piatto in bell'ordine; mischiate la loro cozione con una mestola di salsa spagnuola bollente; aggiungete un po' di sugo di limone e versate questa salsa sugli agoni.

Per varietà si servono con tartufi e funghi od anche code di gamberi. G. N.

1344. Rane fritte *(Grenouilles frites).*

Scegliete delle grosse rane uccise al momento, pelatele e sventratele, indi mozzate loro le zampe ed incrociate le gambe; mettetele in un piatto di terra e marinatele come le carni crude; poco prima di darle in tavola asciugatele, infarinatele e friggetele con olio fino o grasso ed a fuoco ardente; quando hanno preso un bel colore, ritiratele, disponetele su un tovagliuolo ripiegato e servitele fumanti per arrosto oppure per guernizione.

1345. Costoline di rane alla milanese
(Côtelettes de grenouilles à la milanaise).

Spogliate della carne delle rane il più possibilmente grosse, distendetela sul tavolo e riunite un pezzo coll'altro battendolo colla lama del coltello per poi tagliarle a foggia di costoline; conficcate in ognuna di esse un ossicino delle gambe, passatele all'uova e al pane e friggetele all'ultimo momento con burro, salatele e servitele con limone a parte.

Queste costoline ponno guernirsi anche con ortaggi, funghi, tartufi, ecc., ed essere servite colle salse piccante, olandese, genose, veneziana e simili. G. N

1346. Filetti di rane alla besciamella
(Filets de grenouilles à la béchamelle).

Procedete come sopra, preparando riunita e battuta la polpa delle rane, che poi dividerete a pezzi ritagliandoli a guisa di filetti di pollo e spolverizzandoli di farina, il che permette più facilmente di dar loro bella forma; riponeteli in una tegghia con burro depurato e fateli cuocere come i filetti di pollo; salateli e disponeteli in corona sul piatto, mettete sotto ad ogni pezzo una sottile fetta di pane fritto identico al filetto. Cospargeteli di salsa besciamella magra, alla quale si addice benissimo l'aggiunta di tartufi bianchi in fette.

Si ponno anche guernire e salsare nei differenti modi indicati per le costoline. G. N.

1347. Rane a pera fritte *(Grenouilles en poire frites).*

Scegliete delle grosse rane, cui toglierete le due coscie; spogliatene una della polpa e con essa rivestitene un'altra dandole la

forma di pera, e così di seguito fino ad operazione ultimata; onde raffigurare il gambo avrete mozzata la zampa lasciandovi soltanto l'ossicino della gamba. Asciugatele, infarinatele e friggetele, oppure impanatele come si pratica per le *croquettes*. Servitele asperse di salsa *remolade*, pomidoro, ecc., ed anche per guernizione.

1348. Flan di rane *(Flan de grenouilles)*.

Prendete un chilogrammo di rane pelate e sventrate al momento; levate la carne delle coscie, la quale infarinerete e friggerete con burro, avendo cura che non abbia a prendere molto colore; salate e pestatela nel mortaio, indi aggiungetevi mezzo litro di buona besciamella, un po' di sugo magro e una soluzione di cinque uova; amalgamate a poco a poco il tutto e passate allo staccio. Versate il composto in uno stampo, ultimatelo come dissimo pel *flan* di pollo (N. 1135) e servite con spagnuola chiara.

G. N.

CAPITOLO LI.

GAMBERI D'ACQUA DOLCE E DI MARE GRANCHIOLINI, LOCUSTE, ASTACHI, TOTANI CALAMARI, SEPPIE, ARSELLE, DATTERI OSTRICHE E LUMACHE.

I *gamberi* d'acqua dolce, come abbiamo veduto nella confezione dei diversi *entrée*, s'impiegano bene spesso per guerniture; se ne fanno eziandio eccellenti zuppe *(bisques)*, graditi *hors-d'œuvres*, e sotto il nome di *gamberi alla panna* un tramezzo distinto; finalmente i più belli si acconciano in cespuglio, cioè si dispongono sul piatto in forma di piramide.

Dei *gamberi* di mare ve ne hanno di straordinariamente grossi, ma si preferiscono i mezzani. Siccome questi crostacei ci pervengono bene spesso già cotti dai porti di mare, così è difficile, quando non si abbia una grande pratica, di distinguere i freschi da quelli che non lo sono. Avvertite dunque che siano pesanti in confronto della loro grossezza, e che tirando la coda questa abbia a ripiegarsi sopra sè stessa; finalmente odorateli sul dorso fra la coda e il guscio onde assicurarvi che non abbiano cattivo odore. Lo stesso valga pei granchiolini, i quali dovranno avere un bel colore rosso pallido e la coda dura; ve n'ha una specie più piccola, d'un color rosso che inclina al nero, ma è poco pregiata.

La *locusta* è quasi simile al granchio marino e ne differisce soltanto nelle zampe che sono più piccole.

Degli *astachi* v'ha quello di mare e l'*astaco* d'acqua dolce; il primo, che i toscani chiamano *lupicante*, frequenta le coste dirupate, e sta nell'acqua chiara a poca profondità nel tempo che depone le uova, cioè intorno alla metà dell'estate. I *lupicanti* sono fecondissimi e si trovano fino a dodicimilla uova sotto la coda di una sol femmina.

L'*astaco* d'acqua dolce si trova nelle correnti d'Europa e del-

l'Asia settentrionale. Questi animali si pigliano o col mezzo di reti o con forcelle di spine, entro cui si mette carne corrotta. Si prendono anche mettendo la mano nel buco ove dimorano e di notte col mezzo di lumi.

Tutti questi crostacei si cucinano quasi nell'istesso modo; cuocendo divengono rossi e danno un ottimo brodo; la lor carne è bianca coperta d'una pellicola rossigna, nutriscono sì, ma sono pesanti allo stomaco e riscaldanti. — I migliori sono i gamberi di fiume.

I *calamari* o *totani*, del pari che le *seppie* (1), sono di carne polputa e molto pregiati dai gastronomi. Tanto dai calamari come dalle seppie converrà anzitutto ritirare con cura una vescicoletta che trovasi nell'interno del corpo e contenente una materia nera volgarmente chiamata inchiostro (2); dalla seppia occorrerà eziandio levare la pelle e l'osso, ossia il guscio.

L'*arsella* è per la sua forma un elegante nicchio marino e si servono sì crude che cotte come le ostriche.

I *datteri* appartengono pure alla specie delle conchiglie marine; sono gustosi al palato, ma talvolta cagionano mali abbastanza gravi (3).

Le *ostriche* sono note da tempo immemorabile. I greci e più i romani ne facevano gran conto, stimando sopratutte quelle dei Dardanelli, dell'Adriatico e della Britannia. Appena estratta dall'acque, l'ostrica presentasi con un forte odore di fango, onde viene posta in una specie di serbatoio scavato presso il mare, con cui esso comunica per via di un piccolo canale.

Durante il maggio, il giugno, il luglio e l'agosto, sono considerate come malsane, e non sono mangiabili se non quando hanno compiuto l'anno e mezzo.

Si riconosce che un'ostrica è fresca quando l'acqua ond'è bagnata è pura e limpida, e la carne è liscia e brillante.

---

(1) Il loro corpo oblungo, quasi cilindrico, termina spesso all'estremità posteriore in una punta acuta. La parte superiore è fornita di lunghi tentacoli carnosi o braccia assai mobili; due di queste braccia, più semplici delle altre, sono ritirabili e di esse si servono per afferrare la gran quantità di piccoli pesci, molluschi e crostacei che divorano. Il numero di questi tentacoli è ordinariamente di dieci, comprese le due braccia più lunghe. Al loro centro si trova la bocca atmata di forti mascelle cornee, simili in tutto al becco d'un papagallo. Presso le braccia trovansi ai lati gli occhi, simili a quelli dei pesci.

Le seppie sono molto affini ai calamari e differiscono soltanto pel corpo più corto e particolarmente pel pezzo che dicesi conchiglia, il quale, mentre in questi consiste in una lamina semplice trasparente della lunghezza del corpo e di forma simile ad una penna, nelle seppie si presenta opaco e spugnoso.

(2) Tra i due occhi e sotto il ventre esiste un tutto che riesce nell'interno del corpo e serve di ano e di secretore d'una sostanza nera che l'animale getta quando è minacciato da un nemico, e che, intorbidando l'acqua in un subito, lo sottrae all'imminente pericolo.

(3) Varia è l'opinione sulle cause che ponno rendere i datteri marini dannosi alla salute; alcuni l'attribuiscono alla presenza d'un piccolissimo ragno di mare che si introduce fra il guscio e il dattero; altri agli effetti degli alimenti di cui esso talvolta si nutre principalmente in prossimità de' vascelli che sono coperti di rame; ma la opinione più accreditata si è quella dell'alterazione che subiscono lorchè soggiornano su un terreno fangoso. In ogni caso converrà dunque accertarsi della maggiore freschezza e che non abbiano alcun cattivo odore.

Le ostriche non si devono aprire che al momento di mangiarle altrimenti perdono la lor principale prerogativa, la freschezza.

L'ostrica non è vero che sia tanto indigesta, come da taluno si crede. Ove se ne fosse mangiata una troppo grande quantità, converrà bere un po' d'aceto.

La *lumaca* da vigna è la migliore; questo mollusco così comune in Europa e che i romani, al dir di Varrone, ingrassavano in appositi *lumacai* per arricchire le loro imbandigioni, sebbene oggi non abbia più quel credito di gustoso alimento che aveva in passato, pure v'hanno non pochi paesi dove tuttora è usato e desiderato, ed altri dove l'uso d'ingrassare le lumache come facevano i romani si conserva tuttodì, specialmente nella Slesia e nella Lorena.

È un alimento di per sè insipido, ed essendone la carne vischiosa, molle, troppo scorrevole, di difficile digestione, richiede condimenti forti e molto aromi, il che lo rende troppo stimolante od irritante. Ove poi questo mollusco non sia stato ben purgato, è sovente cagione di coliche gravissime. In alcune parti montuose della provincia di Bergamo e di Brescia v'hanno lumache venefiche.

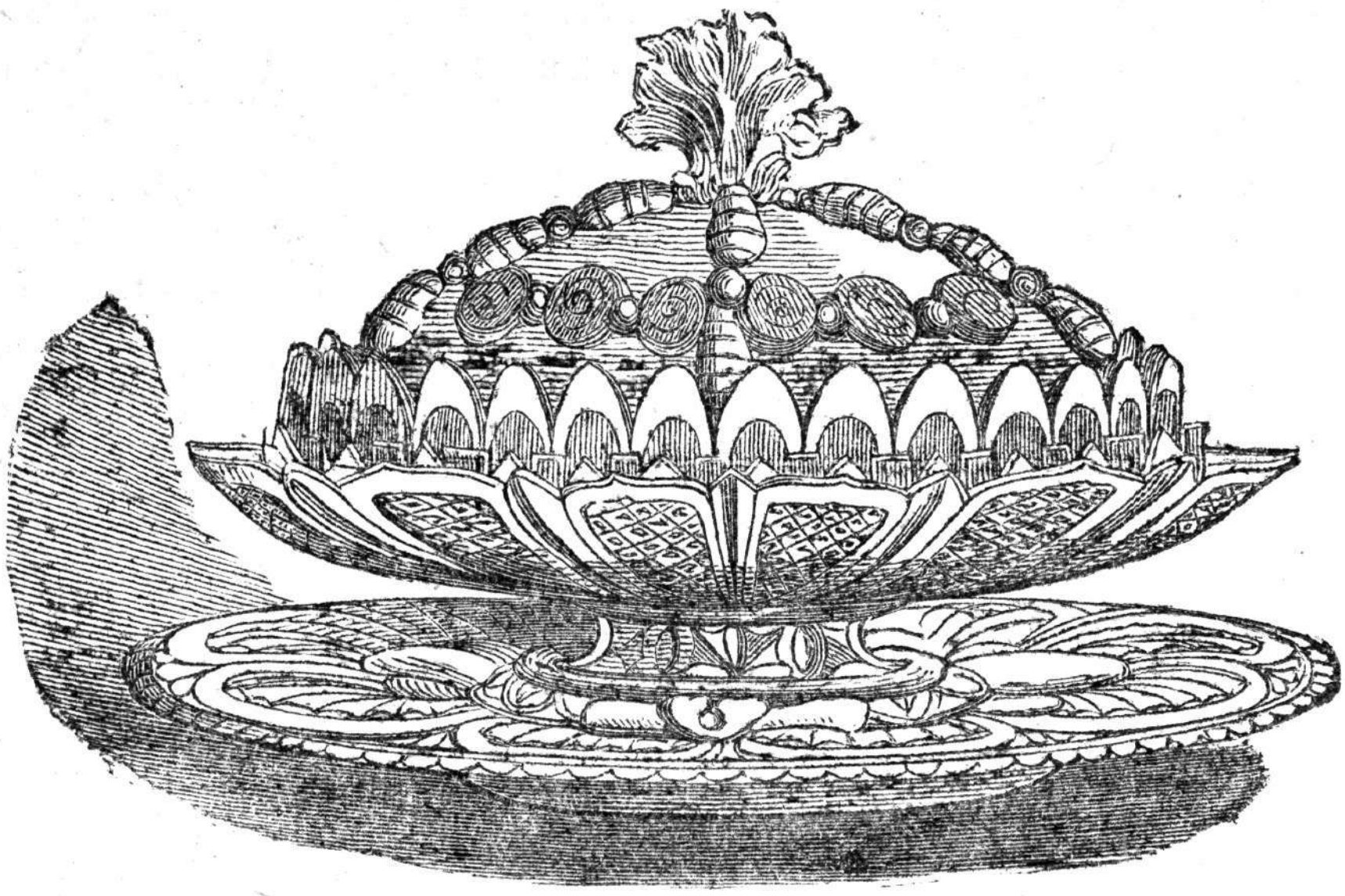
1349. Gamberi alla panna *(Ècrevisses à la crême).*

Apparecchiate i gamberi, come dissimo al N. 435; togliete loro le piccole zampe e il guscio della coda; mozzate l'estremità della testa e quella delle grosse zampe; approntate una salsa besciamella in cui porrete un po' di noce moscada, e versatela sui gamberi caldi che farete leggiermente sobbollire.

1350. Insalata di gamberi d'acqua dolce e d'acciughe
(Salade d'ècrevisses et d'anchois).

Fate cuocere una trentina di grossi gamberi, ai quali leverete poi le code e marinatele; preparate due dozzine d'uova sode; diliscate e pulite alquante acciughe, rotolate i filetti sopra sè stessi mettendovi in mezzo un grosso cappero; apparecchiate pure delle olive farcite con burro d'acciuga e di gambero e finalmente una buona insalata cotta mista con code di gamberi, pezzetti di tonno ben fino e non troppo salato, il tutto intriso di salsa magnonnese; disponete l'insalata in un'elegante coppa di cristallo e copritela di salsa magnonnese mista con un po' di salsa *ravigote;* collocate le code di gamberi come si vede nel disegno, alternandole con olive farcite; disponete all'ingiro un cordone di gelatina trita, su cui

adagierete una guernizione d'uova sode, ed ultimate la montatura con crostoni di gelatina e un cespuglio di lattuga nel mezzo.



In mancanza del piatto di cristallo potrete servirvi d'una coppa o meglio d'una gondoletta in grasso o in burro guernendola similmente ed accompagnandola con una salsa magnonnese al burro di gamberi.

1351. Granchiolini o astachi gratinati alla Montebello

(Gratin de homards à la Montebello).

Allestiti che abbiate tre o quattro astachi o granchiolini, sgusciate loro le code e le zampe, tagliate le code a scalopini e riponeteli in un tegame unto di burro; tagliate la carne delle zampe e le minuzie a dadi, a cui aggiungerete alcuni tartufi e funghi tagliati similmente; cospargete il tutto di besciamella densa e disponete questo piccolo intingolo in mucchio su un piatto di *entrée;* salsate leggiermente gli scalopini che avrete serbato al caldo, disponeteli in corona l'uno sopra l'altro, collocando fra ognuno d'essi una fetta di tartufo, avvertendo che ne occorrerà in quantità sufficiente a coprire l'intingolo posto nel mezzo; glassate la superficie con sugo condensato chiaro misto con burro di gamberi, ed esponetelo a forno dolce glassandolo ripetutamente. Dopo un quarto d'ora guernitelo all'ingiro d'ostriche alla *villeroy* e servite con una salsa principesca in salsiera.

1352. Insalata montata di gamberi di mare
(Salade montée de homards).

Fate cuocere quattro gamberi di mare a due dei quali leverete la carne e la coda che però conserverete intera; la carne e la coda degli altri due tagliatela a scalopini dando loro la miglior forma possibile; marinate il tutto come di pratica. Avrete preparati cotti e conditi in insalata dei cavoli fiori, fagiuoletti verdi, punte d'asparagi, non che dei funghi in aceto, gelatina bianca ed altra colorata, e finalmente una buona magnonnese mista con un po' di cozione di gamberi. Disponete su uno zoccolo in grasso di forma ovale e montuoso i due gamberi colla coda al basso e le zampe incrociantisi al disopra, assicurandoli con una asticciuola conficcata nel dorso; in mezzo alle quattro zampe impianterete un'asticciuola guernita d'un piccolo vasetto di rapa ricolmo di fiori naturali, mentre le due asticciuole laterali succennate le ornerete con un tartufo ben glassato ed un filetto di sogliola decorato. Ai fianchi avrete predisposto due conchiglie che riempirete coll'insalata foggiata in bell'ordine ed in piramide; collocate all'ingiro gli scalopini mascherati di magnonnese e gelatina trita, il tutto poi attorniato da una *bordure* di crostoni di gelatina. Servite con magnonnese a parte, alla quale avrete unito le minuzie dei gamberi avanzate nel ritagliare gli scalopini, tagliati a dadolini, e un po' di salsa senape.

A questa insalata si addicono molte altre guerniture e principalmente uova sode, piccoli pesci e filetti di sogliola, decorati di tartufi e citriuolini; gli scalopini decoransi anche con magnonnese alla *ravigote.*

1353. Astaco alla provenzale *(Homard à la provençale).*

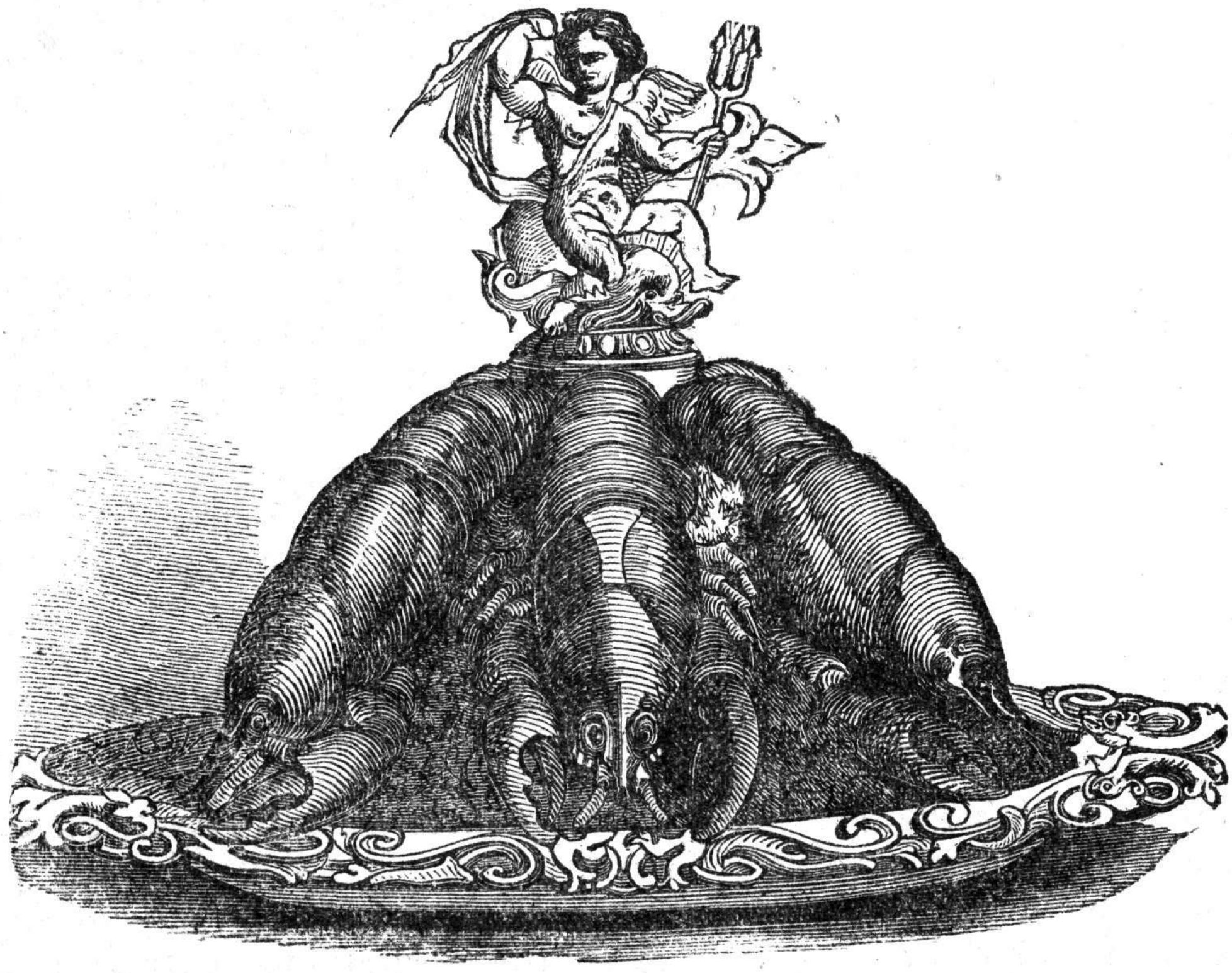
Un solo *astaco,* quando sia abbastanza grosso, può costituire un bell'*entrée* guernendolo nel modo succennato, e servendolo con salsa *remolade* alla provenzale o alla russa che si ottiene col pestare nel mortaio i seguenti ingredienti: prezzemolo, serpentaria e scalogno, precedentemente imbianchito e spremuto, capperi e citriuolini triti, il tutto alla dose di un pizzico per cadaun genere, quattro acciughe, quattro tuorli d'uova cotti e freddi, un tuorlo d'uovo crudo e un cucchiaio di senape; incorporate il miscuglio con due bicchieri di olio e mezzo d'aceto di serpentaria, diluendolo, se mai fosse troppo denso, con un po' di cozione di pesce.

Volendo servire la stessa salsa alla russa, non avrete che da aggiungere un cucchiaio di rafano e due di zucchero fino.

G. N.

1354. Cespuglio di gamberi di mare
(Buisson de homards).

Apparecchiate e fate cuocere come di regola quattro astachi, e freddi che siano puliteli bene sicchè riescano molto lucidi. Preparate uno zoccolo di pane di forma simile a quella che rappresenta il disegno, intonacatelo di burro, su cui dovrete assicurare poi i gamberi. Coprite il fusto di mazzolini di prezzemolo verde, appoggiatevi contro gli astachi come si vede nel modello e sovrapponetevi una figurina fatta di burro.



Questo piatto serve per ornamento di mense e *buffets*.

L'ornato superiore può anche essere fatto di stearina.

Qualora i gamberi fossero piccoli, ne impiegherete sei od otto, tenendoli avvinti al fusto attraversando loro il dorso con una asticciuola, le quali asticciuole guernirete con un bel tartufo cotto nel vino, e brillantate di gelatina; la varietà dei colori darà maggior risalto al piatto.

1355. Astaco o locusta alla veneziana
(Homard à la vénitienne).

Prendete due astachi o locuste od altri gamberi di mare ancora vivi (1) e diguazzateli in parecchie acque; riponeteli in una navicella con acqua sufficiente, sale, ortaggi, erbe odorifere e mezzo litro d'aceto, e se lo credete anche vino bianco; fate bollire circa tre quarti d'ora, cioè più o meno secondo la grossezza dei gamberi; lasciateli venir freddi, indi spezzate il guscio tagliandolo dalla testa alla coda, e levate la polpa senza romperla; tagliatela a scalopini regolari e metteteli in tegghia con erbe fine e una mestola di salsa veneziana; fateli bollire qualche minuto e disponeteli sul piatto in corona, alternandoli con crostoni di pane fritto foggiati come gli scalopini. Ristringete la cozione come di pratica, aggiungendovi un po' di burro d'acciuga; guernite il centro con un paio di dozzine d'ostriche e tartufi in fette, cospargete coll'anzidetta salsa e servite.

1356. Astachi all'italiana *(Homards à l'italienne).*

Preparate e fate cuocere due astachi come si disse sopra; togliete all'uno tutta la carne e all'altro soltanto la coda, la quale taglierete sì, ma conserverete riunita; tagliate la polpa della prima a scalopini od a filetti molto regolari e metteteli in una tegghia con salsa vellutata e un po' di vino Madera. Attaccate al centro d'un piatto ovale un crostone di pane fritto, su cui, mediante farcia di pesce, adagierete l'astaco attaccandovi anche la sua coda; coprite con carta unta ed esponetelo a forno moderato il tempo necessario per cuocere la farcia. Avrete in pronto delle piccole *quenelles* al burro d'acciuga, olive e piccoli funghi cotti e molto bianchi, il tutto intriso di salsa italiana; con questo intingolo riempirete due conchiglie fatte di pane fritto da collocarsi ai fianchi del piatto; disponetevi all'ingiro gli scalopini che avrete fatto bollire qualche minuto, e delle fette di tartufo. Ultimata la salsa con burro di gamberi e sugo di limone, glassate la coda e servite. G. N.

---

(1) Ora che le ferrovie hanno siffattamente ravvicinate le distanze, sicchè si ponno avere sui mercati gamberi di mare ancor vivi, non sarà inutile avvertire come si possano conservare tre o quattro giorni senza farli morire. Mettete gli astachi, le locuste e simili, purchè siano ben vispi, entro un piatto concavo e versatevi sopra una bottiglia di birra, versandone altra quand'abbiano assorbita la prima.

1357. Totani e seppie fritte *(Calmars et sèches frites).*

Diguazzate e pulite i totani, i calamari o le seppie che desiderate servire; tagliateli a filetti, indi infarinateli e friggeteli per pochi minuti con olio o burro. Serviteli semplicemente con prezzemolo fritto e salsa piccante.

1358. Totani e seppie alla tegghia
(Calmars et sèches sautées).

Allestite come sopra le seppie od i totani, tagliateli a quadratelli e fateli soffriggere a fuoco ardente in una tegghia con burro, una cipollina, qualche acciuga e poco prezzemolo trito; aggiungete sale e pepe, voltateli a tempo debito, indi disponeteli sul piatto versandovi sopra una salsa all'italiana o piccante, od anche di pomidoro acida.

1359. Arselle alla graticola *(Moules grillés).*

Diguazzate e ripulite le arselle, che aprirete spingendo la punta del coltello nella parte stretta; riponete la loro acqua in un recipiente ed immergete il frutto in un po' d'acqua e aceto onde toglierli il sapore d'erbe marine; riponetele ancora nella loro conchiglia, fate passar l'acqua in uno staccio, indi mettetela in una casseruolina aggiungendovi un pezzetto di burro ed un po' di olio, un pizzico di prezzemolo trito, sugo di limone e un po' di pepe; appena sciolto il burro, versate un po' di salsa su ogni conchiglia; mettetele sulla gratella a cenere calda, e quando incominciano a bollire servitele con limone a parte.

Le ostriche si ammanniscono similmente.

1360. Datteri di mare al vino Marsàla
(Dactyles au vin Marsale).

Diguazzate i mitili o datteri che volete servire e fateli bollire due minuti in acqua; levateli dal guscio serbando la loro acqua in disparte, che porrete in una casseruola con egual quantità di salsa vellutata; quando il liquido sarà ridotto quasi alla metà, gettatevi entro i datteri, un pizzico di prezzemolo trito e un nonnulla di pepe e noce moscada; lasciate sobbollire non più di cinque minuti, ritirate la casseruola dal fuoco e stemperatevi, entro una soluzione di tuorli d'uova mista con sugo di limone e burro fresco; rimettete a fuoco, tramenate, e prima che abbia a bollire versateli sul piatto attorniandoli di crostoni di pane fritto.

1361. Ostriche alla livornese *(Huîtres à la livournaise).*

Staccate le ostriche dal guscio d'ambe le parti e rimettetele nel guscio più fondo; preparate un tritume di prezzemolo, cipollina, aglio, acciughe, cui unirete un po' di pepe e pane grattugiato, il tutto poi manipolato con burro ed olio; distribuite il composto su ogni ostrica, le quali collocherete sulla gratella, a fuoco moderato, per circa un quarto d'ora. All'ultimo istante spremetevi sopra un po' di sugo di limone e servitele fumanti.

1362. Ostriche alla veneziana *(Huîtres à la vénitienne).*

Diguazzate alquante ostriche, apritele, levate il frutto che farete cuocere con burro, cipollina trita e la loro acqua; aggiungetevi un po' di sugo di limone, indi mettete nei gusci uno strato di farcia di pesce mista con tartufi triti e nel mezzo l'ostrica, coprendola con altra farcia; chiudete coll'altro guscio, e messe in una tegghia fatele cuocere a forno dolce per circa mezz'ora; ritiratele e toltovi il guscio superiore, disponetele su un tovagliuolo, aspergetele di salsa veneziana e servitele.

1363. Ostriche alla villeroy *(Huîtres à la villeroy).*

1364. Datteri alla villeroy *(Dactyles à la villeroy).*

Fate imbianchire una cinquantina d'ostriche nella loro acqua, erbe odorifere e mezzo bicchiere di vino bianco, indi scolatele, levate loro la parte nera e distendetele in una tegghia per poi mascherarle interamente di salsa *villeroy* ridotta colla metà cozione delle ostriche; lasciatele raffreddare, passatele all'uova e al pane, friggetele al momento e servitele.

Queste ostriche si impiegano per guernizioni.

I datteri di mare si preparano istessamente.

1365. Lumache alla lombarda *(Escargots à la lombarde).*

Mettete in un paiuolo pieno d'acqua una manata di cenere, e quando incomincia a bollire gettatevi entro quattro o cinque dozzine di lumache lasciandovele un quarto d'ora; indi estraetele dal guscio, togliendovi la coda e le interiora, che è la parte amara, non che i piccoli lor denti.

Fatele ribollire in acqua e aceto tramenandole poi con un ferro rovente, il che faciliterà il distacco della bava; diguazzatele in due

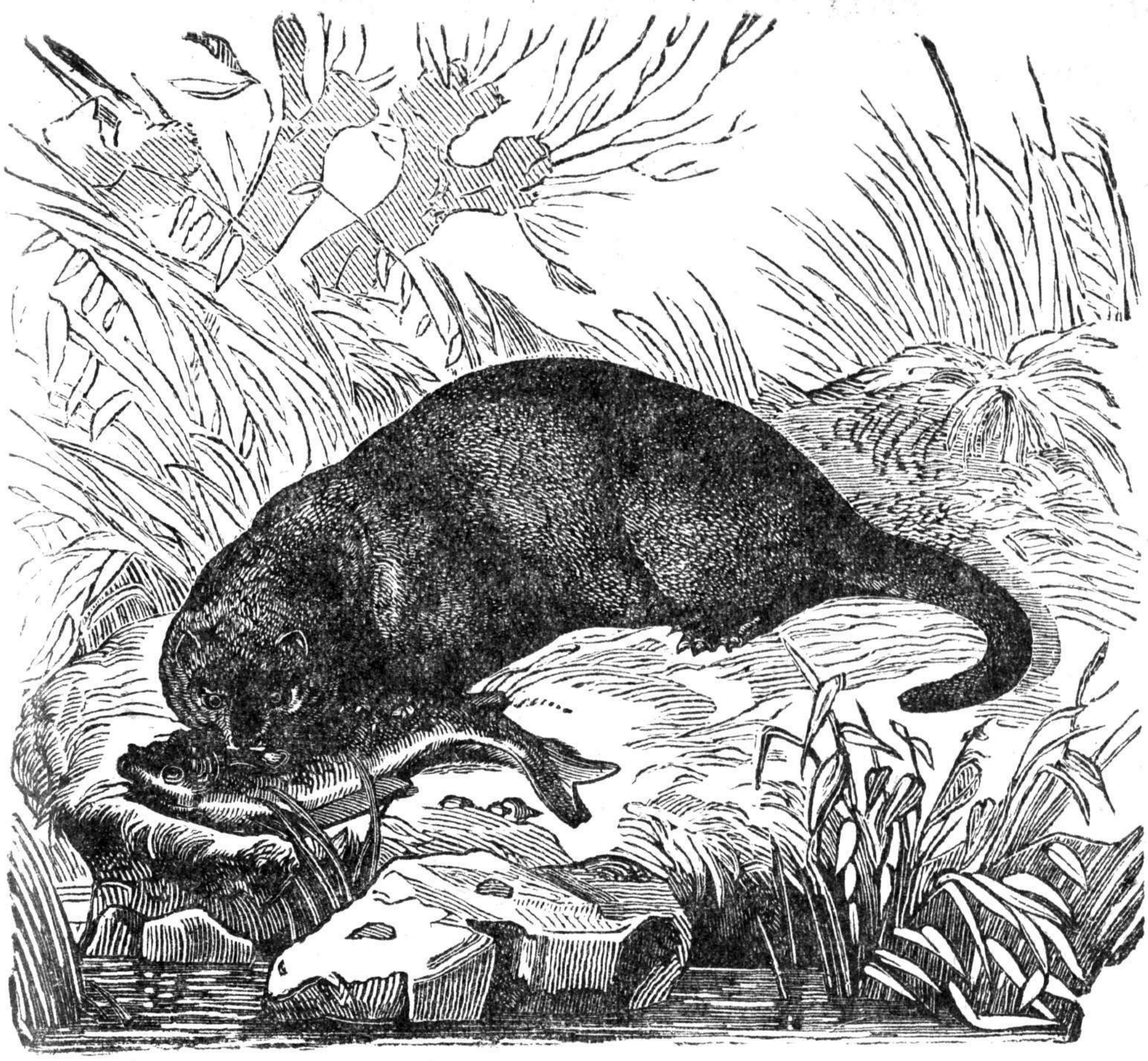
o tre acque ed asciugatele. Mettete in una casseruola un po' d'olio, un pezzo di burro, un pizzico di prezzemolo e di finocchio, quattro acciughe, uno spicchio d'aglio, una cipollina, il tutto tritato; fate friggere leggiermente stemperandovi entro un mestolino di farina; bagnate con due bicchieri di vino bianco e altrettanto brodo magro, gettatevi entro le lumache, aggiungete sale, pepe e noce moscada, e lasciatele sobbollire a casseruola coperta per quasi due ore.

Servite con crostoni di pane fritto od anche su uno strato di ortaggi conditi con burro e sugo magro.

1366. Lumache nel guscio alla lorenese

(Escargots dans la coquille à la lorainaise).

Allestite come sopra le lumache ed apparecchiate una salsa come l'anzidetta, aggiungendovi un po' di sugo di limone, in cui farete cuocere le lumache. Riponetele poi nei loro gusci ben puliti con un po' della stessa salsa ben ridotta e spolverizzate di pane grattugiato; bagnatele con burro fuso e fatele gratinare nel forno per alcuni minuti per poi servirle fumanti su un tovagliuolo.



CAPITOLO LII.

DELLA LONTRA E DELLA TARTARUGA.

La *lontra* (1) è un anfibio quadrupede noto volgarmente sotto il nome di *ludria*, possiede una carne alquanto ordinaria; tuttavia ove le si tolga l'odore di pesce per mezzo di droghe e d'aromi, può riescire discretamente gustosa.

Le *tartarughe* o testuggini (2) si terrestri che d'acqua dolce

---

(1) La lontra trovasi sparsa in tutta Europa e si nutre quasi esclusivamente di pesci e per istinto malvagio mena grande strage nelle peschiere e nei fiumi, giacchè trovando pesci in abbondanza ne ammazza quanti ne può afferrare, non mangiandone che porzione di ciascuno. Quantunque dotata d'una certa ferocia, si può addomesticare e addestrare alla caccia dei pesci.

(2) Le testuggini sono dotate d'una grande vitalità e se ne videro di quelle che la conservarono per più settimane dopo che era loro stata troncata la testa; vivono con pochissimo cibo e passano molto tempo senza mangiare. Animali lenti, quieti ed innocui, raramente si discostano dalla consueta dimora, e molestate, non si fidano che dei loro mezzi passivi di difesa; e ciò nondimeno così gagliarda è la loro trincea naturale e con tanta pazienza vi possono stare annicchiate e coperte, che non vi è quasi animale dal quale abbiano molto a temere.

o di mare si distinguono a prima vista per una specie di scatola entro cui è inviluppato il corpo e dalla quale non isporgono che la testa, il collo, la coda e le quattro zampine.

1367. Lontra alla borghese *(Loutre à la bourgeoise).*

Levate la pelle ad una lontra nel modo indicato per la lepre, tagliate la testa e le gambe, sventratela e lavatela in diverse acque, indi, intera o tagliata a pezzi, marinatela almeno per ventiquattro ore con olio fino, un po' d'aceto, sale, pepe, noce moscada, cipolle, sedani, porri, carote, prezzemolo, timo, lauro, ecc., il tutto tagliuzzato. Qualche ora prima di servire mettetela in una tegghia cogli ortaggi della marinata ed un pezzetto di burro, e quando sia ben rosolata bagnatela con un mezzo litro di vino bianco ed altrettanto brodo; lasciatela cuocere a casseruola coperta indi ritirate la lontra per passare la cozione allo staccio e ridurla a dovere aggiungendovi un po' di burro manipolato con farina; versate la salsa sulla lontra, che riporrete un momento al fuoco per poi servirla bollente.

1368. Costolette di lontra *(Côtelettes de loutre).*

Coi filetti della lontra disponete delle costoline che marinerete, indi passerete al pane e all'uova, per poi friggerle con burro; disposte in corona sul piatto, guernite il centro con olive e citriuoli.

A questo genere di carne si addicono le salse acide di pomidoro, peperata, piccante, ecc.

1369. Tartaruga in salsa spagnuola
(Tortue en sauce espagnuole).

Avendo una tartaruga intera, rovesciatela sul dorso, cosicchè trovandosi in posizione incomoda, spingerà all'infuori la testa; appoggiate con forza il pollice della mano sinistra sulla mascella inferiore e con un coltello mozzate d'un sol tratto la testa; indi appendetela ad un uncino per cinque o sei ore affinchè sgoccioli il sangue, dopo il qual tempo la rovescierete di nuovo sul dorso; introducete la lama d'un robusto coltello fra la squama del ventre e quella del dorso, avendo cura di non rompere la vescicoletta del fiele, il che accadrebbe facilmente spingendo il coltello troppo innanzi; ritirate le interiora e serbate da parte soltanto il fegato; rinverrete due pezzi di carne simili tanto pel gusto che per la bianchezza a due noci di vitello; distaccate le membrane, il collo e le zampe, scottandole, fiammeggiandole e disossandole, tagliate

la carne a pezzetti e mettetela in una casseruola con due tazze di brodo, una bottiglia di vino bianco, erbe odorifere, sale, ortaggi, quattro chiovi di garofano, un pezzetto di burro, e se si serve di grasso, alcune fette di prosciutto; coprite con carta unta e fate bollire non meno di cinque ore, dopo di che ritirata la tartaruga, passerete e digrasserete la cozione con cui appronterete una spagnuola; fatela restringere a dovere, e finalmente ultimata con un po' di vino Madera, burro e un nonnulla di pepe rosso, servitela colla tartaruga. Cotta in tal guisa, è adatta per zuppe ed intingoli.

1370. Testuggine all'olandese *(Tortue à la hollandaise)*.

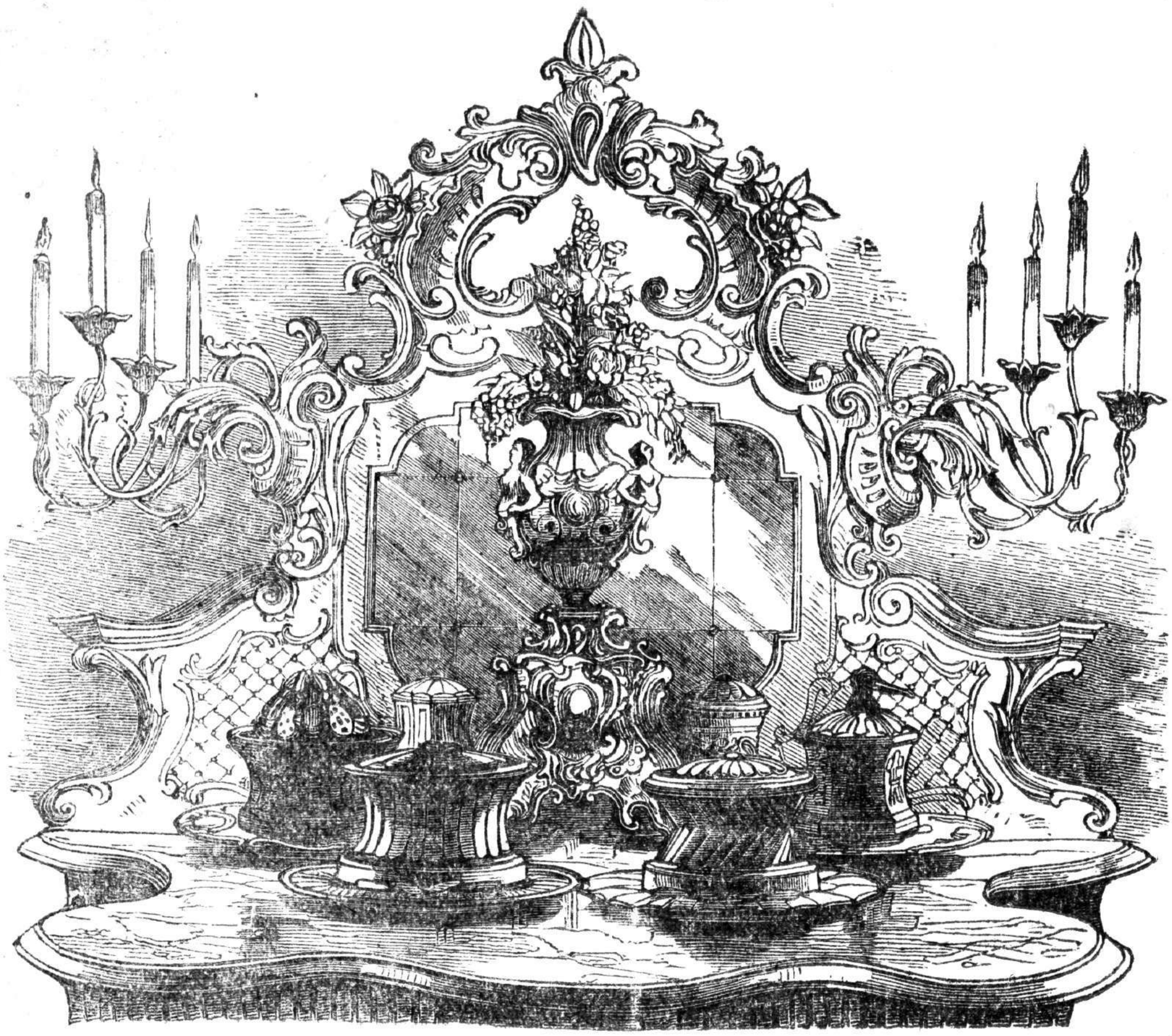
Apparecchiate e fate cuocere la testuggine nel modo anzidetto; foggiate col cucchiaio delle *quenelles* di farcia di salmone con burro d'acciuga, ed egual quantità di funghi torniti e bianchissimi, cotti come di pratica, e la cui cozione mescolerete con salsa vellutata ben ridotta; aggiungete a questa salsa una soluzione di tuorli d'uova con sugo di limone e burro di gamberi, passatela allo staccio e finalmente mettetevi assieme le *quenelles*, i funghi e la tartaruga e servite con crostoni fritti o anche in *vol-au-vent*.

1371. Testuggine alla marinara *(Tortue à la matelotte)*.

Apparecchiate e fate cuocere scarsamente la tartaruga, e colla sua cozione approntate una salsa veneziana come al N. 241; tagliate la testuggine a pezzettini e gettatela nella salsa, lasciandola sobbollire circa un'ora per poi ritirarla e disporla sul piatto; restringete molto la salsa, aggiungendovi un po' di burro d'acciuga, di vino Madera e di vino rosso. Quando la salsa sia ben liscia, versatela sulla testuggine; guernitela di cipolline glassate e code di gamberi di mare fritte nell'olio e precedentemente marinate. Se vi aggrada, potete porvi sotto dei crostoni di pane fritti nel burro.

1372. Conchiglie di tartaruga *(Conquilles de tortue)*.

Tagliate a scalopini la carne della tartaruga cotta come si disse; preparate dei piccoli funghi, piccole *quenelles* di pesce e altrettanti tartufi torniti, il tutto cotto a parte, e mescolate con una salsa suprema confezionata colla cozione dei tartufi e dei funghi. Ultimate la salsa, che dovrà essere delicatissima, con vino Madera, burro e un nonnulla di pepe rosso; amalgamate l'intingolo assieme agli scalopini di tartaruga e distribuitelo in conchiglie naturali o d'argento, mettendo su ogni conchiglia un gambero farcito e un po' di spremitura di limone.



CAPITOLO LIII.

DELLA PASTICCIERIA DI CUCINA.

1373. Pasta d'alzata *(Pâte à dresser).*

Proporzioni: 500 grammi di farina, 200 grammi di burro tre tuorli d'uova, 10 grammi di sale e mezzo bicchiere d'acqua fredda.

Procedimento: Stacciate la farina sull'apposita tavola, riunitela in mucchio e di poi allargatela colle dita in forma di cavo, la qnale operazione in linguaggio tecnico si chiama *fare la fontana;* per brevità ci serviremo sempre di questo termine. Collocate nel mezzo il burro manipolato se d'inverno o rassodato nell'acqua gelata nella stagione estiva, in ogni caso diviso a pezzettini; aggiungete il sale, i tuorli d'uova e l'acqua, incorporate il burro e la farina col liquido, e lorchè se ne trova assorbita la metà e la pasta incomincia a prendere consistenza lavoratela lestamente, distaccate

col coltello le parti attaccate alla tavola e riunitele alla massa. Indi fatela passare fra il palmo delle mani e la tavola, due volte se di estate, tre nell'inverno, rimestandola sicchè si leghi in un sol corpo; in ogni caso quest'operazione deve compiersi colla maggior prestezza; finalmente distaccate la pasta dalla tavola colla lama d'un coltello, riunitela, spolverizzatela leggiermente di farina; indi appoggiando una sol mano sul centro, riconducetela sempre dai bordi al centro, per ripiegarla sopra sè stessa col soccorso della mano sinistra e formare una massa liscia e unita.

Ciò fatto, copritela con un pannolino e lasciatela riposare almeno un quarto d'ora in luogo fresco. È della maggior importanza per l'apparecchio della pasta in cui entra il burro d'operare lestamente, sopratutto in estate, affine di evitare la decomposizione parziale del burro colla pasta, e per dirla in termine tecnico, per evitare che si *abbruci*. Nella stagione estiva bisognerà eziandio lavorare in sito fresco e bagnare la pasta coll'acqua ghiacciata.

Questa pasta serve per pasticci caldi e freddi; volendola usare per timballi, aumenterebbe la dose del burro di 100 grammi.

1374. Pasta d'alzata all'inglese, non mangiabile
(Pâte à dresser à l'anglaise).

Proporzioni: 800 grammi di farina, 150 grammi di burro, 10 grammi di sale, tre decilitri d'acqua.

Procedimento: Mettete l'acqua, il burro e il sale in una casseruola, fate bollire, incorporate in questo liquido tutta la farina che può assorbire, operando in modo che riesca alquanto consistente; lasciatela asciugare per alcuni minuti indi toglietela dalla casseruola, mettetela sulla tavola infarinata e lavoratela colla mano onde farle assorbire ancora 300 grammi di farina e ridurla alla consistenza d'una pasta di alzata solidissima; lasciatela riposare alcuni minuti e gramolatela sei od otto volte come la sfogliata, lasciando un intervallo ogni due giri la qual operazione giova ad allontanare le bollicine d'aria che potesse contenere, le imprime una speciale prerogativa di pastosità e la rende molto liscia.

Questa pasta serve ad apparecchiare la crosta di pasticci caldi o freddi ed a confezionare eleganti bordure per *entrée* e rilievi.

1375. Pasta ordinaria per fondi di timballi e flani di frutta
(Pâte a foncer ordinaire).

Proporzioni: 500 grammi di farina, 250 grammi di burro, 10 grammi di sale, un decilitro d'acqua.

Procedimento: Operate come per la pasta d'alzata (N. 1374).

1376. Pasta fina per fondi di timballi e flani di frutta
(Pâte à foncer fine).

Proporzioni: 500 grammi di farina, 475 grammi di burro, 10 grammi di sale, un decilitro d'acqua.

Procedimento: Operate come si disse sopra. I ritagli della sfogliata gramolati due o tre volte ponno sostituirsi a questa pasta.

1377. Sfogliata *(Feulletage).*

La buona riuscita della sfogliata dipende non soltanto dalle proporzioni, ma ancora dalla qualità degli elementi che la compongono e specialmente dalla manipolazione pratica e giudiziosa che nessun libro varrebbe ad insegnare; il grado di temperatura del locale in cui si lavora e del forno sono requisiti della massima importanza, quantunque bene spesso si sia indotti a credere che il caso abbia larga parte nella sua riuscita, perocchè i pasticcieri più provetti si trovano talora delusi senza poter rendersi ragione della vera causa delle difficoltà che incontrano.

Per scongiurare la mala riuscita è anzitutto necessario di scegliere la farina di prima qualità e ben asciutta, il burro consistente, bianco e non grasso, l'acqua freschissima e ghiacciata se d'estate; bisogna operare in luogo fresco.

La sfogliata si ottiene in diversi modi: col burro, colla grassa d'arnioni di manzo o colla midolla, e finalmente col grasso bianco *(saindoux)*. Qualunque sia la natura della sfogliata, sarà bene preferire il forno in matteni a quello delle cucine economiche.

Proporzioni: 500 grammi di burro, 500 grammi di farina, tre o quattro decilitri d'acqua, 12 grammi di sale.

Procedimento: Stacciate la farina sulla tavola e formate la *fontana*, mettete nel centro il sale e tre quarte parti d'acqua; incorporate a poco a poco l'acqua e la farina, incominciando dal centro per evitare che l'acqua abbia a sfuggire dalle parti; quando tre quarte parti di farina sono assorbite, vale a dire, allorchè il composto ha preso una certa consistenza, bisogna saper calcolare se sia abbastanza bagnata per poter compenetrarvi la rimanente farina; nel caso contrario si aggiunge un po' d'acqua, ma con moderazione. Lorchè non si è sicuri dell'operazione, si bagna la pasta poco per volta, per poi ridurla a giusta misura, il che è quanto dire che deve avere assorbito i tre quarti di farina ed essere di consistenza leggiera; incorporate allora d'un tratto la farina rimasta, rotolate

la pasta sopra sè stessa senza premerla, ma tuttavia riducendola in un corpo liscio ed elastico. Se per avventura la pasta si trovasse già della voluta consistenza e rimanesse ancora della farina, non converrà insistere nell'incorporarla per forza, giacchè arrischiereste di mandarle a male il tutto; in tal caso converrà mettere la pasta da un lato e bagnare il resto della farina per darle lo stesso corpo e incorporarla poi assieme all'altra pasta. Che se invece fosse l'acqua che abbondasse, bisognerà aggiungere della farina prima che l'impasto sia completo, salvo aggiungere lo stesso peso di burro a quello ch'è già pesato; l'aggiunta della farina e dell'acqua a tempo opportuno può essere fatta senza inconvenienti da chi abbia una certa pratica, altrimenti per prudenza non si dovrà bagnare la farina che poco per volta onde non essere costretti ad un'addizione ulteriore; la lestezza dell'operazione ha pur essa la sua efficacia nella buona riuscita. La pasta riunita verrà lavorata soltanto per due secondi, rotolandola sopra sè stessa fra la tavola e le mani; essa deve allora presentarsi liscia e morbida, nè aver lasciato sulla tavola alcuna particella di pasta o di farina; arrivati a questo punto dell'operazione, ove la pasta non avesse la necessaria consistenza, sarebbe molto difficile il renderla al suo stato normale. Coprite la pasta con un tovagliuolo e lasciatela riposare in luogo fresco per un quarto d'ora. Frattanto manipolate il burro sulla tavola dopo averlo distribuito in piccole parti, e spremetelo attraverso un pannolino dandogli una forma quadrata; serbatelo in sito fresco o nell'acqua gelata fino al momento d'adoperarlo; allora asciugatelo, spolverizzate leggiermente di farina la tavola per distendere il composto in quadrato più grande di quello del burro che poi vi porrete sopra, rialzate gli orli della pasta ravvicinandoli sulla superficie in modo da coprire interamente il burro; giova osservare che questo deve avere all'incirca la stessa consistenza della pasta. Col rullo o matterello spianate l'uno e l'altro in una lista rettangolare che insensibilmente ridurrete tre volte tanto lunga che larga; a ciò ottenere il matterello deve scorrervi sopra spingendo la pasta in avanti e distendendola, assieme al burro; che racchiude, liscia e d'eguale spessore, conservandole sempre la forma rettangolare e tenendo specialmente gli angoli ben diritti e regolari. Quando sarà ridotta della grossezza d'un pezzo da cinque franchi, ripiegatela in tre incominciando dall'estremità a voi più prossima fino a due terzi della sua lunghezza e riconducendo in seguito l'estremità opposta su quella che vi sta davanti, in modo che arrivi precisamente alla giuntura della prima piega; allora battetela leggiermente con un colpo di matterello, e se, come avvertimmo, gli angoli saranno stati tenuti regolari, formerà un quadrato esatto; ciò si chiama gramolare *(tourer)* la pasta, e l'ope-

razione complessiva costituisce un giro *(tour)*. — Ora, fate fare un mezzo giro alla pasta, spolverizzatela leggiermente di farina e stendetela similmente, ma in senso contrario, il che si comprende in conseguenza del mezzo giro che avete fatto fare alla pasta; ripiegatela in tre come dissimo, ed affine di non errare praticate due leggieri segni. A questo punto lasciatela riposare almeno dodici minuti prima di proseguire l'operazione, esigendosi in via ordinaria sei giri, per il che occorrono all'incirca tre quarti d'ora.

In estate la sfogliata richiede le maggiori cure; oltre al lavorarla in sito fresco, occorrerà speciale diligenza, mettendo anche la pasta, durante il tempo che la si lascia riposare fra due piatti o recipienti di latta, in modo d'avere il ghiaccio sotto e sopra, avvertendo però che si conservi fresca, ma non geli, altrimenti s'indurirebbe e andrebbe a male.

Per la sfogliata di grasso si opera similmente, eccetto che dovrete servirla al momento che la si toglie dal forno.

1378. Pasta da tagliatelle *(Pâte à nouilles)*.

Consultate quanto si disse ai N. 114 e 116 e procedete di conformità.

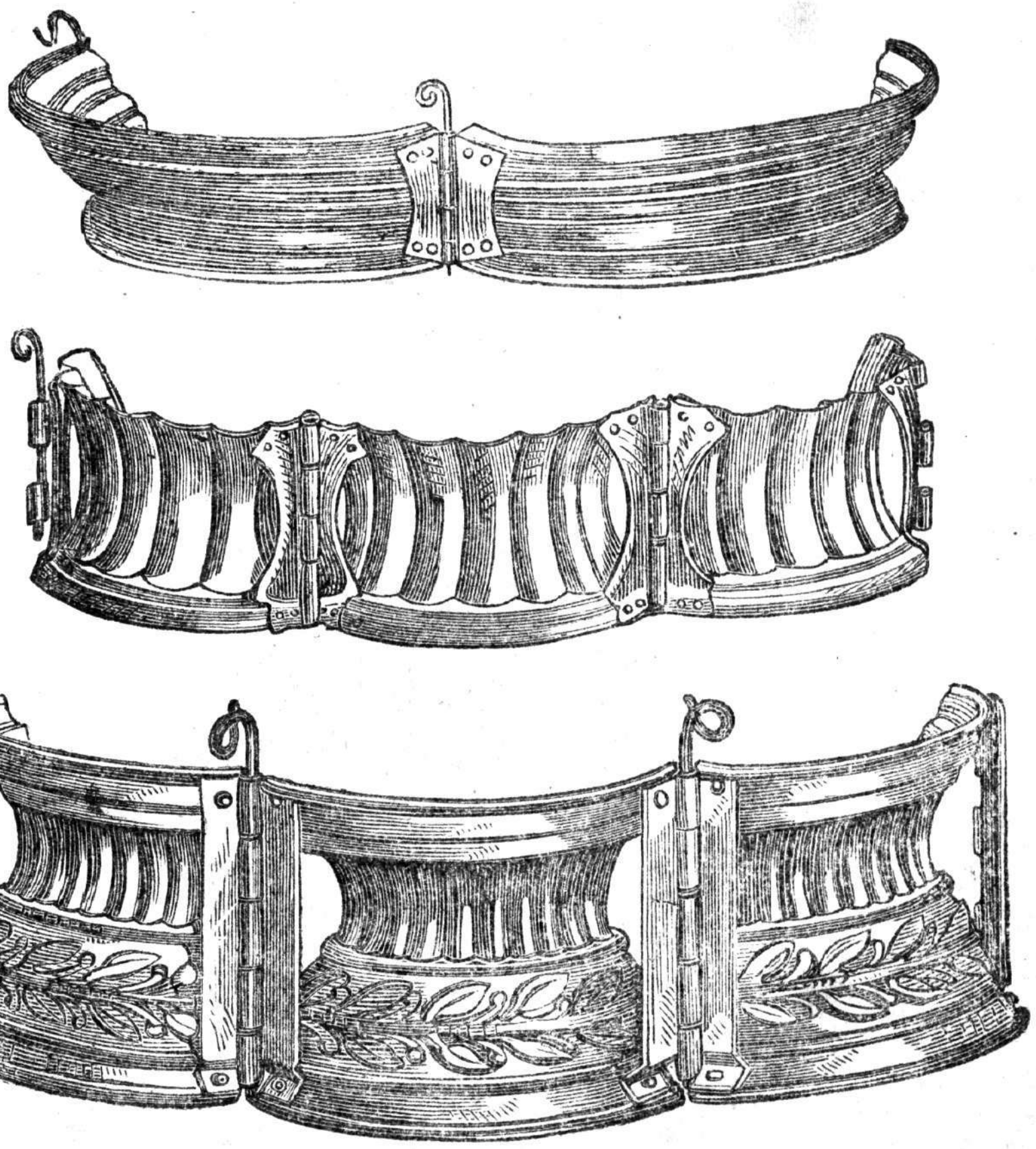
DEI PASTICCI CALDI E FREDDI E DELLE TERRINE

1379. Crosta per pasticci caldi e timballi.

Apparecchiate un chilogrammo di pasta d'alzata (N. 1373) e lasciatela riposare; untate di burro uno stampo da pasticcio e collocatelo su una lastra coperta d'un foglio di carta; formate colla pasta un disco più o meno grosso a norma del volume del pasticcio; rialzate l'orlo della pasta passandolo fra le mani per rinchiuderlo insensibilmente; l'essenziale si è che non rimanga alcuna piega verso la parte esterna. Quando la pasta sarà modellata a foggia di cassa rotonda e regolare, introducetela nello stampo comprimendola contro le pareti e il fondo, badando che abbia a sopravanzare in modo da formare un rialzo o cresta di due o tre centimetri che decorerete colla pinzetta; mettete sul fondo un disco di carta e coprite le pareti interne con due liste di carta; riempite la cassa di farina o di grano; inverniciate la cresta ed esponetela al forno piuttosto caldo. Quando la parte superiore incomincia a prendere

colore, copritela con carta unta e lasciatela cuocere all'incirca un'ora; ritiratela per estrarre il grano e la carta; levate lo stampo e dorate la pasta con tuorlo d'uovo stemperato in un po' d'acqua intanto che è ancor calda, fatela asciugare un minuto sulla bocca del forno, indi collocatela su un piatto d'*entrée,* e così non rimarrà che di riscaldarla e riempirla colla guernitura che si desidera.

Si ponno adoperare con molto vantaggio anche stampi snodati, che si compongono di pezzi riuniti mediante cerniere e che si aprono, come nei modelli, quando la pasta è cotta.



Per farne uso si collocano sopra carta unta di burro, indi si apparecchia la pasta nel modo anzidetto. — Qualora non si avessero neppure questi stampi, si ponno apparecchiare col solo sussidio della mano disponendo la fascia e il disco a parte. Tuttavia a facilitare l'operazione potrete valervi d'una casseruola più piccola del pasticcio; capovolgetela e collocatevi sopra la pasta che stenderete facendola discendere attorno alla casseruola, ritiratela ed ultimate la crosta come si disse.

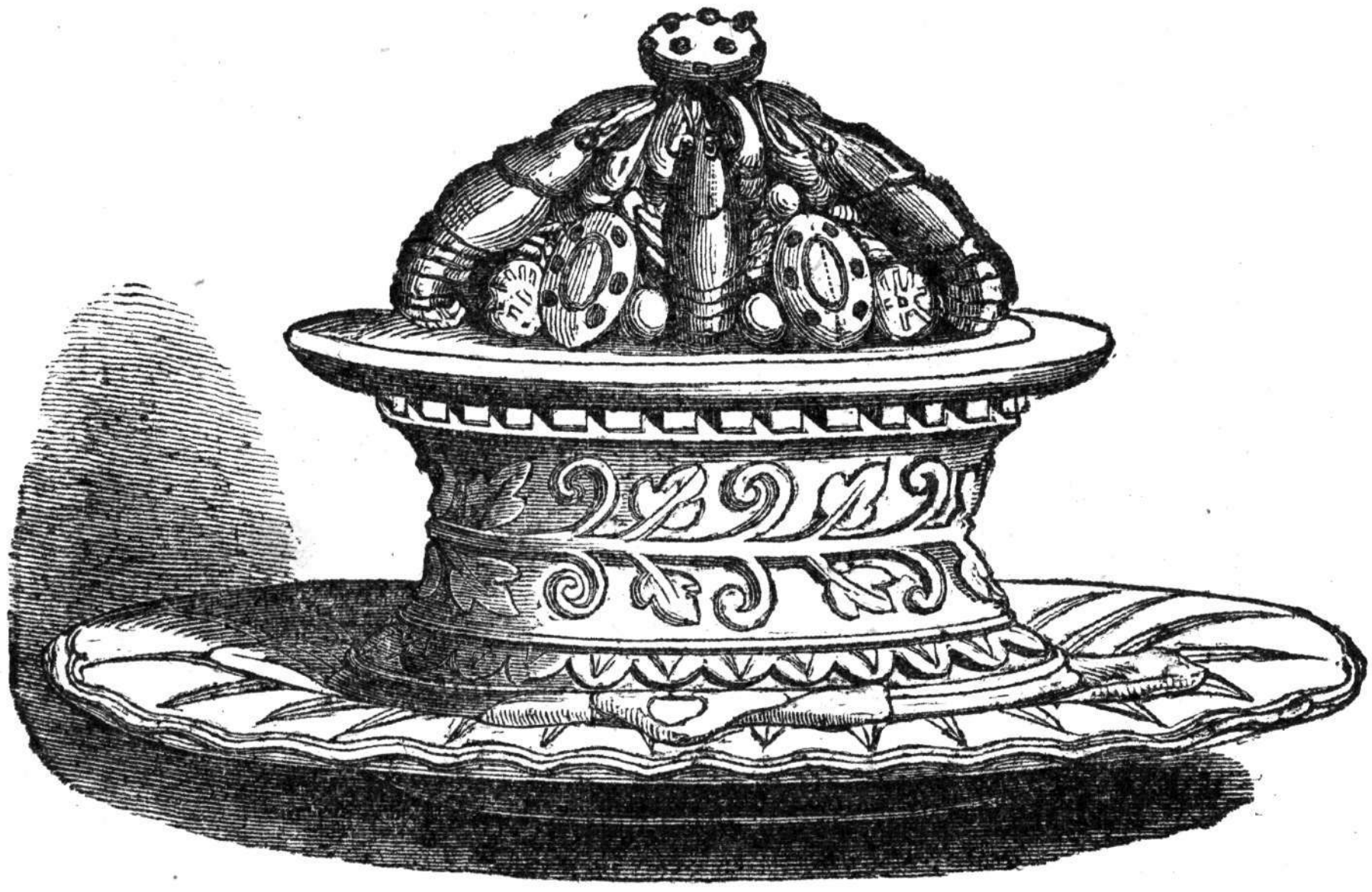
Questo metodo può applicarsi dalla confezione tanto di pasticci quanto di timballi con ogni sorta di pasta d'alzata.

I timballi si servono con tutte le guerniture che convengono ai pasticci caldi, noi facciamo quì quest'osservazione per evitare possibilmente le ripetizioni; la differenza non consiste che nella forma, nella qualità della pasta che sarà mangiabile, giacchè dovrà prepararsi simile a quella al N. 1376, e nel modo di guernirli.

Nell'apparecchio dei timballi le più belle guerniture vogliono essere collocate sul fondo per la ragione che devono presentarsi capovolti.

1380. Pasticcio caldo alla finanziera
(Pâté chaud à la financière).

Apparecchiate e fate cuocere una crostata da pasticcio con pasta d'alzata (N. 1375) dandole la forma simile al disegno. Intonacatela internamente di farcia di vitello e serbatela al caldo. Ammannite un intingolo alla finanziera (N. 370) che conserverete caldo al bagno-maria, e contemporaneamente preparate quattro belle animelle di vitello decorate con tartufi e cotte in buon sugo,



non che quattro *quenelles* di pollo, decorate di lingua ben rossa e tartufi neri, cotte in brodo bianco. Mettete la crosta da pasticcio sul piatto, riempitela coll'intingolo alla finanziera che dovrà essere bollente; sovrapponetevi in bell'ordine quattro gamberi cotti e rossi in un alle *quenelles* e alle animelle di vitello consultando all'uopo il disegno. Glassate il tutto e servitelo caldissimo, accompagnandolo con una salsiera di salsa finanziera.

1381. Pasticcio caldo di pollo *(Pâté chaud de poulet).*

Apparecchiate due polli come per fricassea al N. 1111, che passerete alle erbe fine lasciandoli sobbollire circa venti minuti e rivoltandoli sicchè abbiano ad assorbire il condimento. Quando sono freddi, tagliate lo stomaco in tre pezzi; intonacate l'interno del pasticcio apparecchiato conformemente all'istruzione N. 1379 con farcia fina (*quenelles* o *godiveau)* nella quale avrete mescolato qualche tartufo trito; collocatevi entro le coscie e di sopra il groppone, indi quattro tartufi tagliati per metà, poi i filetti e gli stomachi e altri pezzi di tartufo; ricoprite il tutto colla cozione dei polli, in cui avrete stemperato un mestolino di farcia; mettetevi sopra delle fettoline di lardo ed una foglia di lauro che ritaglierete della larghezza e della forma del pasticcio, copritelo con un disco della stessa pasta; decorate colla pinzetta l'orlo della cresta del pasticcio; doratelo ed esponetelo a forno vivo. Quando il coperchio avrà preso un colore biondo, punzecchiatelo affinchè il vapore interno non scomponga la forma del pasticcio, e copritelo con tre o quattro fogli di carta. Lasciatelo cuocere un'ora e mezza, avvertendo che la giusta cottura abbia a verificarsi al momento di presentarlo in tavola. Togliete il coperchio, il lauro e l'unto; mascherate la guernitura con una mezza spagnuola all'essenza di selvaggina, e tartufi in fette; glassate leggiermente la crosta del pasticcio e servitela con o senza coperchio.

In questo modo si apparecchiano pasticci d'ogni sorta di pollame.

1382. Pasticcio di fegato grasso ai tartufi *(Pâté de foie gras aux truffes).*

Per ammannire un pasticcio diguazzate in acqua fredda tre fegati grassi di Strasburgo, metteteli a fuoco pure con acqua fredda e quando incominciano a sobbollire ritirateli e gettateli di nuovo in acqua fredda. Quando siano freddi acconciateli togliendo le fibre e le parti prossime alla vescicoletta del fiele, e divideteli in due parti; prendete mezzo fegato, tagliatelo a fette che metterete in una casseruola con un mezzo chilogrammo di lardo imbianchito, pestato e passato allo staccio; aggiungete uno scalogno tritato e imbianchito, egual quantità di prezzemolo, il doppio di funghi ed altrettanti tartufi, il tutto tritato e condito di sale con noce moscada. Mettete questo composto a fuoco moderato per un quarto d'ora, indi versatelo in una tegghia e lasciate che si raffreddi. In-

tanto mondate 7 ettogrammi di tartufi; metteteli sulla bilancia coi fegati e pesate pure il sale speziato in proporzione alla loro quantità, cioè 10 grammi di sale per ogni chilogrammo di peso complessivo dei fegati; mettete il sale da parte; tagliate sei tartufi a foggia di filetti simili ai lardelli ordinarii, con cui picchietterete i fegati. Lorchè i cinque pezzi di fegato saranno ben guerniti di tartufi disponete il pasticcio come i precedenti. Pestate nel mortaio gli scalopini di fegato passati precedentemente alle erbe fine, aggiungetevi la loro cozione, mescolate il tutto con quattro tuorli d'uova e due tartufi tagliati a dadolini; mettete il terzo di questa farcia nel pasticcio e collocatevi sopra tre pezzi di fegato che spolverizzerete di sale speziato e maschererete di farcia; adagiatevi sopra due tartufi tagliati in due e gli altri due pezzi di fegato grasso, che condirete e coprirete alla lor volta con farcia e tartufi a dadi; mettetevi sopra due foglie di lauro e qualche fetta di lardo. Ultimate il pasticcio nel modo solito, lasciatelo cuocere per circa quattro ore, e ritirandolo dal forno versatevi entro un bicchiere di vino Madera e copritelo ermeticamente con pasta.

1383. Pasticcio caldo di filetto di manzo
(Pâté de filet de bœuf).

Approntate a scalopini grossi due centimetri un filetto di manzo; batteteli alquanto e metteteli in una tegghia con un cucchiaio di cucina di funghi tritati fini, un altro di tartufi, mezzo cucchiaio fra cipolla e scalogno, un po' di prezzemolo, giambone, il tutto tritato similmente, un cucchiaio di raschiatura di lardo, sale, pepe, noce moscada, una foglia di lauro, un bicchiere di Madera e il doppio di consumato, non che un pezzo di burro. Fateli rosolare rivoltandoli, e lorchè sono glassati bagnateli con altro consumato e lasciate bollire mezz'ora; ravvivate il fuoco affine di glassarli a non più di mezza cottura. Ritirate la tegghia dal fuoco tenendola coperta, e quando sono freddi levateli per aggiungere alla cozione 6 ettogrammi di farcia di pollo (N. 296) che amalgamerete assieme.

Apparecchiate una pasta da pasticcio nel seguente modo: Mettete sulla tavola un chilogrammo e mezzo di farina bianca; fatevi un buco nel mezzo, in cui porrete otto tuorli d'uova; fate bollire due bicchieri d'acqua con sale e un ettogrammo di burro, indi colla mano destra lavorate lestamente la pasta lasciandovi cadere coll'altra e a poco a poco l'acqua bollente, ponendo attenzione che la pasta riesca liscia e sostenuta; senza frapporre indugio, cioè intanto che è ancor calda, dividetela in tre parti, due eguali e la

terza in maggior quantità. Approntate con una di esse il fondo del pasticcio cui darete una forma rotonda ed ovale, e colla terza parte della pasta la fascia, alta non più di otto centimetri e grossa un centimetro e mezzo. Pizzicate colle dita l'orlo del fondo verso l'interno in guisa che la pasta così rialzata serva di contraforto alla fascia che disporrete all'ingiro bagnandola di uova; al punto di collegare la fascia tagliate in isbieco il lembo estremo della pasta; indi assicurate contro la fascia l'orlo del fondo. Questa divenendo fredda s'indurisce in modo che il pasticcio conserva precisamente la sua forma. Coll'altra parte della pasta fate il coperchio, al centro del quale praticherete un taglio in croce; rialzate gli angoli segnati dall'incisione, cosicchè avrete aperto un pertugio, attorno al quale porrete una listerella di pasta a guisa di fumaiuolo, il che servirà ad un tempo d'ornamento e di sfogo necessario alla completa cottura ed ultimazione del pasticcio.

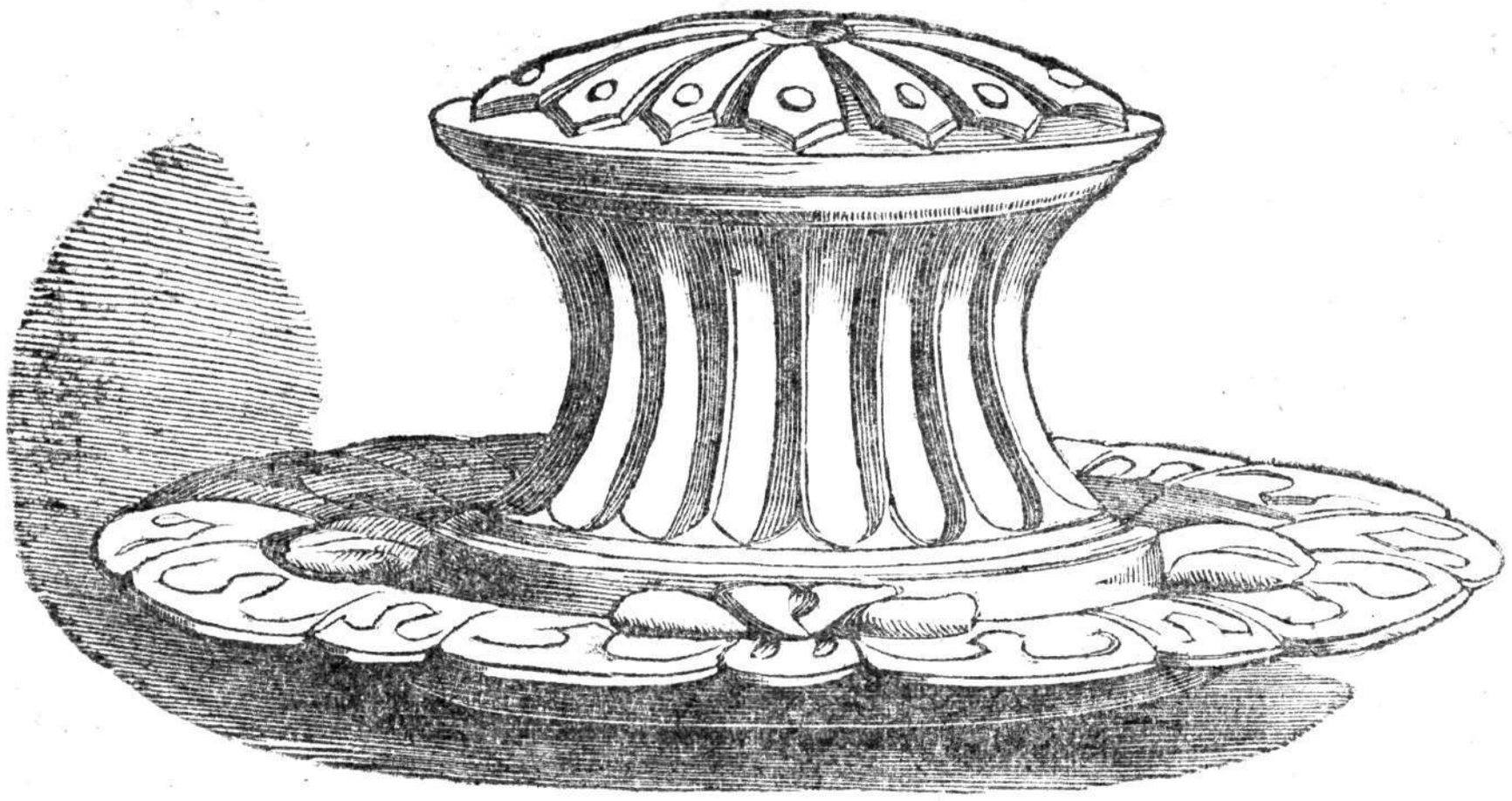
Coprite d'un leggiero strato di lardo il fondo del pasticcio; disponetevi sopra un terzo di farcia, indi gli scalopini a scaglioni e di nuovo il rimanente della farcia, che coprirete con sottilissime fette di lardo e giambone e una foglia di lauro. Ponetevi il coperchio di pasta, procurando di dargli bella forma, e colla pinzetta lavorate l'orlo superiore affinchè si unisca alla fascia. Decorate il pasticcio con foglie foggiate coll'istessa pasta, che attaccherete con uovo sbattuto. Indoratelo col pennello intinto nell'uovo ed esponetelo a forno caldo. Quando incomincia a colorirsi copritelo con una casseruola o stampo qualsiasi e dopo circa un'ora ritiratelo dal forno; colla punta del coltello tagliate all'ingiro il coperchio che leverete; ritirate il lardo, il giambone e il lauro, e servitelo con una spagnuola calda ridotta con vino e tartufi. G. N.

1384. Pasticcio caldo anglo-francese
(Pâté chaud anglo-français).

Approntate dei filetti di montone, che taglierete a scalopini, in quantità sufficiente per guernire il pasticcio; conditeli sotto e sopra con sale, pepe grosso e noce moscada; fate intiepidire 2 ettogrammi di burro, nel quale getterete due cucchiai di prezzemolo e doppio quantitativo di funghi ed altrettanti tartufi, il tutto tritato minutamente, non che uno spicchio di scalogno trito e imbianchito.

Disponete il pasticcio come di pratica, tuffate gli scalopini nelle erbe fine e mano mano collocateli in corona nel pasticcio, indi mettete nel centro dei funghi torniti cotti ben bianchi, tartufi in fette o girelli di carciofo, od anche scalopini d'animelle di vitello; versatevi sopra il rimanente burro alle erbe fine; ultimate il pa-

sticcio come già si disse, lasciando cuocere un ora e mezza. Al momento di servire levate il lardo e le foglie di lauro; mascheratelo con sugo di montone mescolato con essenza di funghi o tartufi, aggiungendovi il sugo di limone.



Si può egualmente, dopo digrassato il pasticcio, mascherarlo di una buona spagnuola od anche salsa pomidoro.

Coll'istesso metodo si preparano pasticci caldi di filetti o di noce di vitello, di maiale fresco, di capriuolo, cinghiale ed altra selvaggina quadrupede.

1385. Pasticcio caldo di lepre *(Pâté chaud de lièvre).*

Spiccate da due lepri la lombata, il piccolo filetto e la polpa tenera delle coscie; tagliati a scalopini piuttosto grossi, batteteli un pocolino e metteteli in una tegghia con 2 ettogrammi di lardo fino ben pesto e raschiato, 2 ettogrammi di burro, due scalogni triti, un cucchiaio di prezzemolo trito e imbianchito, 2 ettogrammi di funghi ed uno di tartufi tritati, un bicchiere di vino Madera o Marsala e due di consumato o brodo fino, sale, pepe e noce moscada; esponeteli a fuoco ardente voltandoli e rivoltandoli, e quando sono asciugati, ritirateli, copriteli e lasciateli venir freddi. Preparate una crostata da pasticcio; avvertite che se la modellate a mano, vi atterrete all'istruzione pel pasticcio caldo di filetto di manzo (N. 1383) e se operate colla forma, allora impiegherete la pasta (N. 1373). Levate gli scalopini dalla tegghia ed unite al fondo che vi fosse rimasto 5 ettogrammi di farcia *quenelles* la quale sarà migliore se di pollo o di selvaggina, e collo stesso amalgama intonacate l'interno del pasticcio; disponete gli scalopini in corona e quando uno strato è completo copritelo coll'anzidetta farcia, e

ripetete l'operazione due o tre volte a norma dell'altezza del pasticcio; copritelo con lardo e giambone ultimandolo e cuocendolo come di pratica, avvertendo che da quando incomincia a bollire occorrono almeno due ore per la completa cottura. Poco prima di servire ritiratelo dal forno, levate il coperchio e il grasso. Intanto colle minuzie della lepre avrete approntato una salsa di buon gusto, alla quale unirete eziandio un po' di sangue della stessa lepre; versatela nel pasticcio e servitelo fumante. Si può servirlo anche con salsa mista con tartufi e funghi. G. N.

1386. Pasticcio caldo alla Monglas
(Pâté chaud à la Monglas).

Diguazzate in acqua tiepida due fegati grassi, indi metteteli in acqua fredda sul fuoco e quando incominciano a bollire ritirateli e lasciateli raffreddare in acqua fredda; tagliateli in scalopini, conditeli e passateli alle erbe fine su un fuoco dolce per dieci minuti; quando siano freddi li regolerete tenendo in disparte circa il quarto d'un fegato; pestate i ritagli e mescolateli coll'egual volume di farcia fina di pollo.

Disposta la crosta del pasticcio nel modo che già indicammo intonacatela internamente di farcia e disponetevi entro i fegati in corona; versatevi sopra le erbe fine in cui vennero fatti passare, coprite con due foglie di lauro e fettoline di lardo ed ultimate il pasticcio come di pratica. Cuocetelo nel forno per circa un'ora e mezza, ed al momento di servire digrassatelo e mascheratelo con una guernizione di tartufi in fette.

La salsa di questo pasticcio si prepara nel seguente modo: pestate il fegato che avrete posto in disparte e stemperatelo in una casseruola con un cucchiaio di spagnuola; passatelo allo staccio, indi mescolatelo con tre mestolini di buona spagnuola all'essenza di tartufi e di vino Madera, a cui aggiungerete delle fette di tartufo nero. Non bisognerà dimenticare che questa salsa non deve bollire, altrimenti si decomporrebbe.

1387. Pasticcio caldo di storione
(Pâté chaud d'esturgeon).

Tagliate a scalopini un pezzo di storione e passateli alle erbe fine. Avrete apparecchiato il pasticcio intonacato di farcia di pesce mista con burro d'acciuga e di gambero; collocatevi entro in bell'ordine gli scalopini, su cui verserete il condimento ossia le erbe fine; coprite con uno strato di farcia, poi con due foglie di lauro

e qualche fettolina di lardo; ultimato il pasticcio, come già si disse, collocatevi sopra il coperchio ed esponetelo a forno piuttosto vivo per circa un'ora.

Al momento di servirlo digrassatelo e mascheratelo d'una guernitura d'animelle di carpione, code di gamberi, ostriche, funghi e tartufi, il qual intingolo avrete intriso con una buona salsa olandese od alemanna, od anche spagnuola con burro di gamberi.

Si procederà nell'istesso modo per apparecchiare pasticci caldi di filetti di tonno, rombo, sogliola, salmone, luccio, pesce persico, lotta ed altri pesci, sì d'acqua dolce che di mare.

1388. Pasticcio freddo di filetto di manzo alla Beatrice d'Este

(Pâté froid de filet de bœuf à la Beatrice d'Este).

Scegliete un filetto e apparecchiatelo privandolo d'ogni pellicola e della grassa; battetelo leggiermente e tagliatelo in due per traverso. Tagliate a lardelli un ettogrammo di tartufi neri, un altro di lardo fino ed egual quantità di prosciutto tenero; marinateli con erbe fine, vino Madera, sale, noce moscada, e quando abbiano bene assorbita la marinatura, internateli ad eguali intervalli nel filetto, come si disse al N. 585, indi riponetelo in un recipiente di terra contenente una marinata cotta. Come ognuno vede, quest'operazione dovrà essere fatta il giorno innanzi. — Collocate poi il filetto in una casseruola di forma adatta; aggiungetevi delle minuzie di vitello, due bicchieri di Madera, due di consumato, il solito mazzetto guernito, due cucchiai d'erbe fine e delle fettoline di lardo e giambone. Coprite con un foglio di carta e fate bollire circa un'ora. Lasciatelo raffreddare, levate i due pezzi di filetto e passate il fondo allo staccio restringendolo se occorre.

Intanto avrete preparato una farcia nel seguente modo: passate al burro e alle erbe fine, per circa sette od otto minuti, 3 ettogrammi di fegato fresco di vitello; lasciatelo raffreddare, indi pestatelo nel mortaio con 2 ettogrammi di lardo fino, uno di polpa di vitello cruda e 4 ettogrammi di fegato parimenti crudo, sale, pepe, poca noce moscada, due tuorli d'uova e, se ne avete, delle minuzie di tartufi; passate allo staccio ed amalgamate il tutto con mezzo bicchiere di vino Madera.

Apparecchiate pure una pasta con un chilogrammo di farina di semola, sette tuorli d'uova, sale, un bicchiere d'acqua fresca e 4 ettogrammi di burro. Lavorate la pasta come di pratica e ripiegatela tre volte. Servendovi d'una *bordure* da pasticcio ovale, disponete prima il fondo, che sarà non più alto d'un centimetro

e mezzo, e poscia la farcia dell'eguale spessore; collegate la fascia al fondo mediante uovo sbattuto. Unite alla farcia 2 ettogrammi di tartufi tagliati a dadi grossi, mettetene la metà entro il pasticcio e col cucchiaio fate in modo che le pareti siano egualmente stratificate; adagiatevi al centro due pezzi di filetto che ricoprirete della rimanente farcia; sovrapponetevi delle fette sottili di lardo e da ultimo coprite col coperchio di pasta che avrete allestito col suo fumaiuolo, come si disse al N. 1383. Decoratelo similmente, inverniciate con uovo sbattuto e mettetelo a forno piuttosto caldo; se il calore fosse troppo intenso, coprite il pasticcio con un foglio di carta bagnata. Fate bollire per un'ora, indi ritiratelo e pel pertugio del fumaiuolo versatevi il sugo in cui avete fatto cuocere il filetto; coprite il fumaiuolo con un pezzo di pasta cruda e lasciate venir freddo; il giorno seguente e poco prima di servire levatelo dallo stampo; colla punta del coltello praticatevi la necessaria incisione per staccare il coperchio. Digrassate, levate il lardo ed i filetti, i quali taglierete a fette, rimettetele nel pasticcio, glassate, decoratele di gelatina trita al cornetto, in modo però da lasciar vedere il filetto. A questo pasticcio, quando sia collocato su uno zoccolo conviene una decorazione di foglie fatte di grasso *(saindoux)*. In ogni caso guernirete l'orlo del piatto di crostoni di gelatina.

1389. Pasticcio freddo di vitello marmorizzato
(Pâté froid de veau marbrè).

Tagliate a filetti grossi due centimetri e lunghi non meno di venti, un chilogramma di lombata o di coscia di vitello priva dei nervi e d'ogni grassa; aggiungetevi 5 ettogrammi di lardo magro a mezzo sale, altrettanta lingua cotta e ben rossa, sì il primo che questa tagliati come il vitello, e mettete il tutto in un recipiente con 5 ettogrammi di tartufi puliti e tagliati a pezzi, mezzo ettogrammo di pistacchi verdi, un bicchiere di vino Madera, qualche cucchiaio di rhum e due cucchiai d'erbe fine, e amalgamate finchè i diversi ingredienti riescano egualmente marinati. Preparate una farcia con 6 ettogrammi di polpa di vitello che pesterete assieme a 2 ettogrammi di zinna di vitello cotta, 2 ettogrammi di lardo giovane, un grosso tartufo nero e un ettogrammo di prosciutto tenero; aggiungete a questo battuto un cucchiaio d'erbe fine, sale, pepe, tre tuorli d'uova e passate allo staccio. Avrete in pronto 2 chilogrammi di pasta da pasticcio (N. 1375) ed una *bordure* ovale larga non meno di tre centimetri, alta sei; collocate su una lastra di rame della carta doppia unta di burro, indi la *bordure*; spianate la pasta della grossezza di un centimetro e disponete il fondo e

la fascia tenendo questa un po' più alta dello stampo; riunite il fondo e la fascia mediante una listerella di pasta bagnata con uova; intonacatela di farcia e adagiatevi entro i filetti pel lungo gli uni aderenti agli altri; coprite di farcia ogni strato di essi e ripetete l'operazione fino al termine, procurando che non vi rimanga alcun interstizio; stendetevi sopra uno strato di farcia, coprite col suo coperchio, formando al centro il solito fumaiuolo piuttosto alto; attaccate mediante uovo sbattuto l'orlo del pasticcio, pinzettatelo e decorate il coperchio con una corona di foglie di pasta foggiate sia col coltello o con un apposito stampo; verniciate il pasticcio ed esponetelo a forno caldo; coprite con carta, e quando bolle, ove il calore fosse soverchio, copritelo con un rame; dopo circa tre ore ritiratelo dal forno, ed appena avrà cessato di bollire gettatevi entro due bicchieri di gelatina calda mista con sugo condensato; turate il fumaiuolo e alle domane servitelo tagliando a guisa di gelatina, conservandovi cioè attorno la crosta di pasta; guernitelo con crostoni di gelatina.

Seguendo questa istruzione, potrete impiegare a piacimento lepre, cervo, daino o stomaco di dindo, aggiungendovi anche dei filetti di giambone, purchè tenero e non cotto dal sale. Adoperando carne di selvaggina sarà mestieri essere più generosi di lardo.

1390. Pasticcio freddo di cappone marmorizzato alla lombarda

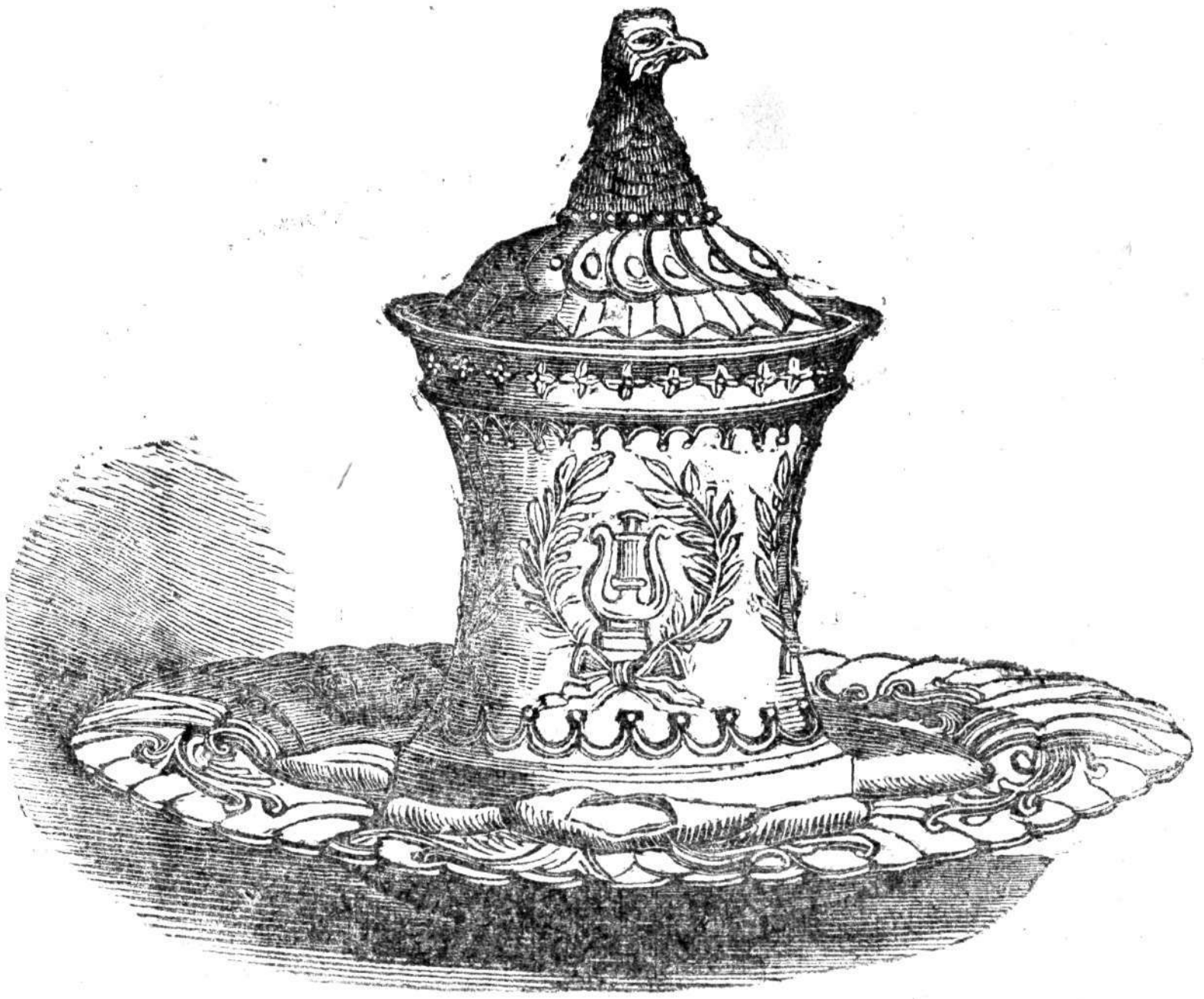
(Pâté froid de chapon marbrè à la lombarde).

Disossate un bel cappone di prima qualità, indi preparate un composto di galantina, cioè lingua ben rossa, filetti di pollo, prosciutto tenero, ventresca a mezzo sale, noce di vitello, polpa di lepre o di anitra selvatica nella proporzione di 2 ettogrammi per ogni genere, il tutto tagliato a dadi; mescolatevi assieme 3 ettogrammi di tartufi neri tagliati similmente, sale, pepe, noce moscada, un po' di rhum e di vino Madera, un ettogrammo di polpa di vitello ben pesto e 2 ettogrammi di farcia da pasticcio freddo; amalgamate il composto in un recipiente di terra e farcite il cappone che poi ravvolgerete in un pannolino e farete bollire per tre quarti d'ora in buon consumato già pronto per gelatina. Apparecchiate una pasta (N. 1376) con cui disporrete una cassa di pasticcio di forma ovale e di conveniente grandezza; la pasta dovrà essere dello spessore di un centimetro; intonacatela internamente con farcia da pasticcio freddo, adagiatevi entro il cappone quando sia freddo e copritelo coll'anzidetta farcia; riempiendo gli intervalli con tartufi a pezzetti; mettetevi sopra qualche fettolina di

lardo, due foglie di lauro e mezzo bicchiere di vino Madera; coprite con pasta praticandovi il solito fumaiuolo, verniciatelo di uovo sbattuto ed esponetelo a forno caldo; di lì a poco copritelo con carta bagnata e lasciatelo cuocere per più di due ore. Ritiratelo dal forno e dopo mezz'ora gettatevi entro una tazza di gelatina corretta di sugo condensato; turate il fumaiuolo con pasta ed il giorno seguente, od anche dopo tre o quattro, a norma della stagione, tagliatene la metà in fette e mettete l'altra metà al centro del piatto, guernitelo di gelatina trita e disponete le fette all'ingiro con crostoni di gelatina. G. N.

1391. Pasticcio freddo di fagiano
(Pâté froid de faisan).

Per un grande pasticcio simile a quello raffigurato dal disegno occorrerà disossare come per galantina tre fagiani, i quali poi marinerete con vino Madera, sale, pepe e noce moscada. Preparate una farcia facendo cuocere 4 ettogrammi di fegato di pollo ta-



gliato a fette e condito con burro ed erbe fine; lasciatelo venire freddo. Pestate nel mortaio 4 ettogrammi di polpa di pollo crudo, 4 ettogrammi di lombata di maiale fresca, altrettanto fegato grasso o di pollanca, od anche di vitello, purchè freschissimo, pestate pure i fegati cotti con 6 ettogrammi di lardo fino poco salato e un bel tartufo pulito, indi amalgamate questo battuto coll'altra

carne; aggiungete sale, pepe, noce moscada, un bicchiere di vino Madera, e passate il tutto allo staccio; mescolate questa farcia con 4 ettogrammi di tartufi neri ben puliti e tagliati a quarti, e con una parte di essa stratificate l'interno della crosta del pasticcio che avrete disposto come d'uso dandole la forma del modello, non senza ommettere di ungere di grasso di maiale la fascia di rame o di latta del pasticcio; farcite i fagiani e ravvolgeteli ad uno ad uno in un pannolino doppio. Coi carcami bolliti in buon brodo di pollame avrete preparato uno squisito consumato, in cui farete cuocere per circa un'ora i fagiani, indi disimballateli e mettetene due sul fondo e uno di sopra, riempiendo gli intervalli di farcia; coprite con fettoline di lardo e giambone, poi col suo coperchio di pasta, nel centro del quale praticherete il solito fumaiuolo; verniciate d'uova il coperchio ed esponetelo a forno caldo mettendovi sopra un foglio di carta unta; sorvegliate che non si colorisca di troppo, nel qual caso lo coprirete interamente con un rame, tenendolo però sollevato dal piano, sicchè siavi un po' d'aria; lasciatelo bollire circa tre ore, indi ritiratelo e levate la fascia, e quando è quasi freddo versatevi entro della gelatina ben ridotta all'essenza di fagiano; al giorno seguente levate il coperchio, indi i fagiani che taglierete in bell'ordine e riporrete nel pasticcio guernendoli di gelatina al sugo di fagiano. Decorate la parte esterna con burro; come si vede nel disegno, impiantate una testa di fagiano, adorna delle sue penne, nel centro del coperchio, assicurandola sul fumaiuolo con burro, il qual burro gonfierà la pelle del collo; decoratelo all'ingiro con foglie di burro e servitelo su un tovagliuolo ripiegato, accompagnandolo con un piatto di gelatina.

La decorazione di questo pasticcio può essere fatta anche in pasta da tagliatelle, dorata all'uovo ed esposta al forno, in modo però che il pasticcio non abbia a riscaldarsi internamente.

G. N.

1392. Pasticcio freddo di gallo di montagna alla lombarda

(Pâté de coq de bruyére à la lombarde).

Disossate come per galantina un gallo di montagna, serbando intatta ed a parte la testa e la coda; marinatelo con vino Madera, sale ed erbe odorifere; frattanto preparate un composto di galantina (N. 891) in quantità sufficiente per riempire il gallo di montagna, osservando solo di tagliarlo a dadi un po' più piccoli; amalgamate questo composto con un terzo del suo volume di farcia da pasticcio freddo indicata al N. 1388 e un po' di cognac; farcite il gallo e ravvolgetelo in un tovagliuolo. Mettete in una casseruola

con due litri di brodo, un bicchier di vino Marsala, ortaggi ed erbe odorifere, il carcame e le minuzie del gallo e del pollame, nonchè alcune fette di vitello e di giambone, un piede di maiale tagliato a pezzetti ed un garretto di vitello; dopo quattro ore di lenta bollitura passate allo staccio e con questo sugo bagnate il gallo e fatelo bollire circa un'ora; quando è freddo d'simballatelo, asciugatelo e preparate una pasta con un chilogrammo di farina simile a quella del pasticcio di filetto di manzo (N. 1386) disponete con essa il fondo e la fascia per poi formare il pasticcio cui darete la forma di mandorla; intonacatelo internamente con farina mista con tartufi a piccoli dadolini; la fascia dovrà scendere a guisa di piano inclinato e tenersi dalla parte ovale almeno otto centimetri più alta; adagiatevi entro il gallo stratificato coll'anzidetta farcia, indi colla stessa pasta formate due ali, le quali dovranno essere proporzionate alla mole del pasticcio e servire di coperchio; con un piccolo stampo rotondo disegnate le penne della parte superiore e col coltellino praticate dei tagli raffigurando così le penne verso l'estremità, coprite il gallo con fettoline di lardo e di giambone; bagnate l'orlo della fascia con uova e posatevi sopra le ali in guisa che rimanga una piccola apertura onde dar sfogo al vapore; verniciate il pasticcio con uova sbattute ed esponetelo a forno caldo; quando avrà preso un po' di colore, copritelo di carta bagnata, oppure, il che è meglio, mettetevi sopra un recipiente di rame abbastanza grande da non toccare il pasticcio; lasciatelo cuocere per circa due ore, indi ritiratelo, e prima che si raffreddi versatevi entro un buon bicchiere di quel fondo ben ristretto in cui avrete fatto bollire il gallo; turate l'apertura con pasta ed il giorno seguente, colla punta d'un coltellino, distaccate le ali, levate il lardo ed il gallo e tagliatelo a fette in bell'ordine per poi raffigurare il collo con burro lavorato; appoggiate la testa tenendola rivolta all'indietro, ornate il collo con una ghirlanda di fiori naturali o di grasso; assicurate a suo posto la coda dandole il migliore aspetto e attorniandola di fiorellini. Rimettete il gallo nel pasticcio, decoratelo di gelatina trita spinta al cornetto; assituate le ali come fossero aperte attaccandole con burro, cosicchè i commensali potranno servirsi senza guastare il pasticcio.

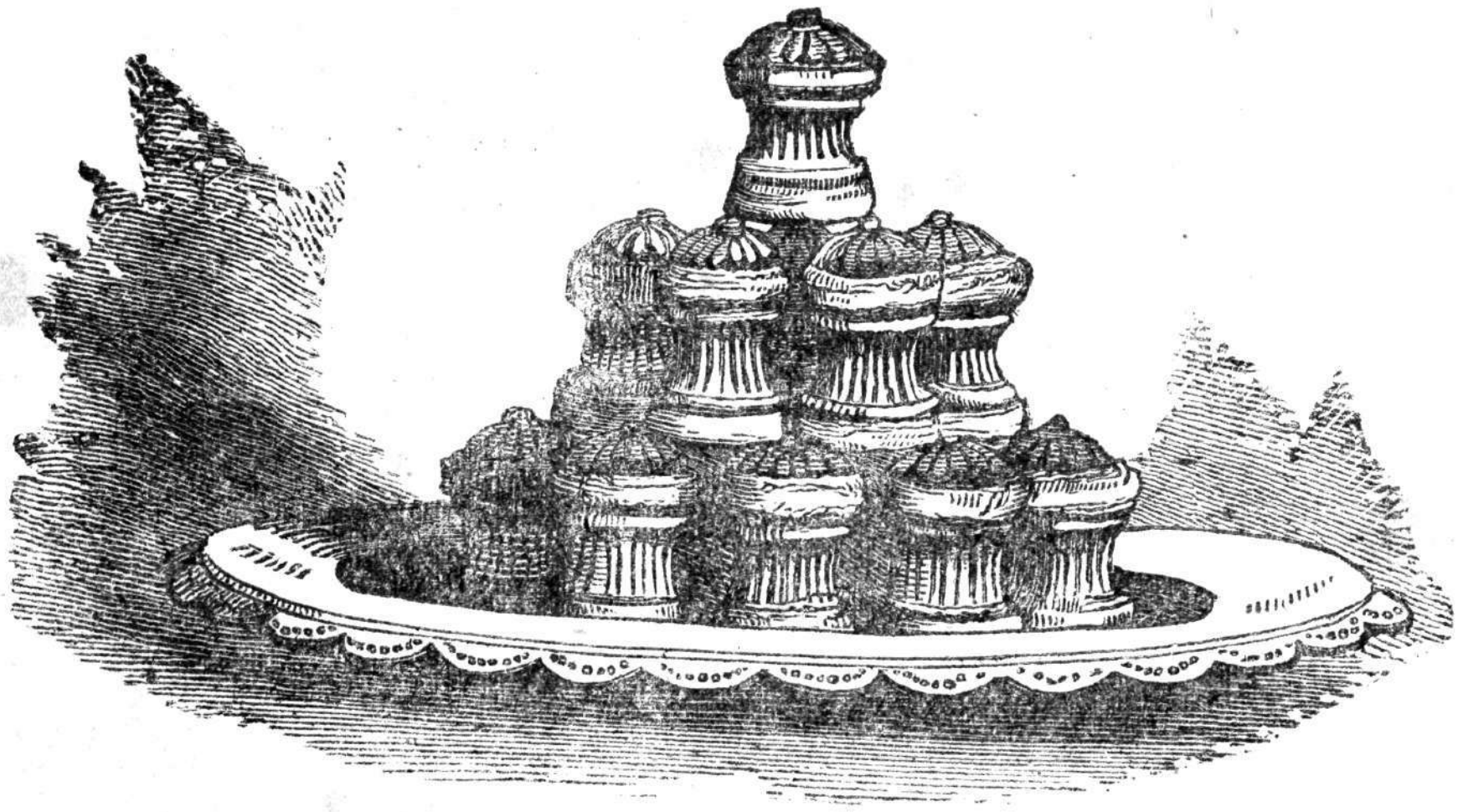
Questo pasticcio noi l'abbiamo presentato anche sopra zoccolo in grasso o in burro, e principale sua prerogativa si è che la decorazione sia leggiera e semplice. Esso può poi ammannirsi indifferentemente, cioè con fagiano, pernice rossa, beccaccia ecc., e riescirebbe elegantissimo apparecchiandolo con quattro pernici, al qual uopo preparerete il pasticcio in una fascia di latta o di rame a foggia di cestella; operate il tutto come sopra coprendolo e praticandovi il solito fumaiuolo; cotto e freddo levate il co-

perchio, indi le pernici che taglierete senza sformarle; guernite di gelatina trita l'interno della cassa ed adagiatevi entro le pernici con burro e le quattro testoline delle pernici fate i due manichi della cestella, a cui appoggierete in semicerchio una ghirlanda di fiorellini assicurati su un filo di ferro coperto di burro; collocate il pasticcio su uno zoccolo e glassate diligentemente la cassa. — Questi pasticci vogliono essere serviti con un piatto di gelatina a parte.

G. N.

1393. Pasticcini d'allodole
(Petits pâtée aux alouettes).

Scegliete diciotto allodole ben in carne, disossatele senza guastare la pelle e marinatele con vino Marsala, sale e noce moscada. Tagliate a fette 3 ettogrammi di fegato di pollo o di vitello freschissimo e passatelo alle erbe fine con burro, indi lasciatelo venir freddo e pestatelo nel mortaio con 3 ettogrammi di lardo fino, aggiungendovi sale, pepe, noce moscada, un tartufo, tre tuorli d'uova



e un po' di vino Madera. Quando il tutto è ben pesto e amalgamato passatelo allo staccio e riponetelo in una terrina.

Disponete le allodole su un tovagliuolo e mettete in ognuna di esse un cucchiaio di farcia e un pezzo di tartufo dandole la loro forma; nella farcia rimasta mescolerete 2 ettogrammi di tartufi a pezzetti. Intonacate di pasta (N. 1373) diciotto piccole forme da pasticcino fatte a cerniera, intonacate la pasta di uno strato di farcia e collocatevi entro l'allodola collo stomaco all'insù; copritele con una fettolina di lardo, indi fate il coperchio coll'istessa pasta praticandovi un pertugio nel mezzo, attaccandolo all'ingiro con

uovo sbattuto. Esponeteli a forno caldo coperti di carta unta, la quale cambierete se occorre; lasciateli cuocere un' ora e mezza o due, poi ritirateli dal forno e mettete in ogni pasticcino un po' di sugo che avrete apparecchiato coll'essenza dei carcami, misto con un po' di gelatina ben ridotta; turate il pertugio e serbateli in luogo fresco fino al giorno seguente; allora levate il coperchio per mascherarli con un po' di salsa al sugo di pollo e vino, cospargeteli di gelatina trita, riponetevi sopra il coperchio e serviteli. Secondo noi, facendo cuocere il coperchio a parte, i pasticcini riescono più belli; nel qual caso si copriranno di pasta con un pertugio nel mezzo senza decorazione; indi fattavi questa e cosparsi di salsa vi si applica il coperchio cotto a parte. G. N.

1394. Pasticcio freddo di quaglie
(Pâté froid de cailles).

Preparate una farcia con 4 ettogrammi di carne di coscia di lepre priva dei nervi, alla quale unirete 4 ettogrammi di lardo fino che pesterete nel mortaio assieme ad un tartufo, sale e pepe, amalgamando poi il tutto con 4 ettogrammi di farcia di fegato gratinato, e riponetela in una terrina. Disossate una dozzina di quaglie come per galantina, marinatele con erbe fine, pepe, sale e un po' di rhum; mettete in ogni quaglia due pezzi di tartufi, due filettini di lardo, due filettini di fegato grasso e un cucchiaio dell'anzidetta farcia; date loro bella forma in modo da formare tante piccole galantine. Apparecchiate una crosta da pasticcio, giusta l'istruzione al N. 1379, di forma ovale ed abbastanza grande per contenere su un solo piano le quaglie. Mescolate colla farcia rimasta 2 ettogrammi di tartufi a pezzetti, intonacate con essa il fondo e la fascia, indi adagiatevi entro le quaglie ponendo tra l'una e l'altra dei pezzi di tartufi; coprite con fettoline di lardo, due cucchiai di vino Madera e due foglie di lauro. Collocatevi sopra il coperchio che avrete fatto a parte, ed esponetelo a forno caldo; badate che il fumaiuolo sia piuttosto grande affinchè il pasticcio abbia a bollire senza screpolarsi; quando il coperchio avrà preso colore, coprite il pasticcio con vari fogli di carta bagnata, oppure con un rame; dopo circa due ore e mezza ritiratelo dal forno e lasciatelo riposare alquanto; levate un istante il coperchio e versatevi entro una tazza di gelatina ristretta mista coll'essenza che avrete ottenuto dai carcami delle quaglie, e servitelo con gelatina a parte,

1395. Pasticcini di sfogliata alla gelatina
(Petits pâtés de feuilletage à la gelée).

Preparate 4 ettogrammi di farcia da pasticcio freddo che mescolerete con un'animella di vitello cotta scarsamente e tagliata a dadolini, un ettogrammo di tartufi neri, un ettogrammo di lingua, due filetti di pollastra cotti al burro, il tutto tagliato a dadolini. Apparecchiate nella proporzione di 4 ettogrammi di burro una pasta sfogliata; spianatela e mediante stampo di latta tagliate diciotto dischi un po' più grandi di un pezzo da cinque franchi; spianate ancora la pasta e tagliate diciotto altri dischi più sottili, stendete questi su una lastra di rame coperta di carta e verniciateli con una soluzione d'uova; dividete la farcia in diciotto parti formando altrettante pallottole, mettetene una su ogni disco e coprite cogli altri dischi. Con uno stampo rovesciato premete sulla superficie superiore, indi con un altro stampo incidete il coperchio, verniciateli e fateli cuocere a forno moderato ritirandoli quando abbiano preso bel colore; levate il coperchio e mettete in ogni pasticcino un cucchiaio di salsa all'essenza suprema di selvaggina. Avrete della gelatina di buon sapore che disporrete a rotondini simili ai pasticcini ed altri poco più di un pezzo da cinque franchi. Collocate la gelatina sui pasticcini già freddi decorando ognuno d'essi d'un bottoncino di gelatina spinta al cornetto.

Questi pasticcini, di abbastanza facile esecuzione, fanno bella mostra segnatamente nei *buffets*. Noi li abbiamo serviti più volte disposti su gradinate di grasso o di burro. La lor forma può essere variata a piacimento e si ponno similmente fare di selvaggina, nel qual caso si orneranno con un tartufo brillantato di gelatina.

DELLE TERRINE (1)

1396. Terrina di fegato d'oca alla Strasburghese
(Terrine de foie gras, façon de Strasbourg).

Regolate due bei fegati d'oca, preparate torniti a crudo 5 ettogrammi di tartufi neri ed impiegatene il quarto che taglierete a filetti per lardellare i fegati d'oca, i quali poi metterete in una

(1) Si chiamano *terrine* le composizioni di pasticcio freddo cotte in vasi di terra verniciata capaci di resistere al caldo del forno. Esse si preparano indifferentemente con pollame, selvaggina e fegato grasso

terrina ordinaria con 4 ettogrammi di tartufi; conditeli con sale e noce moscada; tritate 4 ettogrammi di carne di filetto di maiale, tritate pure 5 ettogrammi e mezzo di lardo fresco, e pestate il tutto nel mortaio, passate un istante al fuoco con un po' di lardo raschiato due scalogni; tritate le minuzie dei tartufi e dei fegati ed unitele alla farcia che pesterete ancora e condirete con sale e noce moscada, e passate allo staccio. Allora incorporate alla farcia mezzo ettogrammo di giambone cotto ma ben affumicato, tritato minutamente e due cucchiaiate di rhum. Coprite il fondo della terrina verniciata con uno strato di farcia; collocate nel centro uno dei fegati interi e tagliato per metà; attorniatelo colla metà dei tartufi ed una parte della farcia, mascheratelo pure di farcia ed adagiatevi sopra l'altro fegato, attorniate e coprite anche questo di tartufi e farcia in modo che sorpassi di alcuni centimetri l'orlo della terrina e termini a forma di cupola; copritela di fettoline di lardo e collocatevi sopra leggiermente il coperchio della terrina, la quale metterete in un tegame di terra ed esporrete a forno moderato, ma egualmente ben riscaldato. Per cuocerla occorreranno due ore e mezzo; a capo di un'ora incominciate a bagnarla col sugo che si riverserà dalla terrina. Al tempo indicato ritiratela dal forno; il composto nel cuocere si sarà abbassato al livello della terrina. Dovendo essere servita in breve, ritirate il lardo e fatevi infiltrare qualche cucchiaio da tavola di vino Madera ridotto con sugo condensato; se all'incontro si vuol conservarla alcun tempo, bisognerà scolare il grasso e lasciarla raffreddare per poi mascherarne la superficie con grasso d'oca o di maiale e su questo stendere uno strato di grasso bianco *(saindoux)* lavorato; ricoprite la terrina e chiudete il coperchio con una fascia di carta.

Alcuni cuochi operano senza passare la farcia allo staccio, ma essa riesce naturalmente meno fina; altri fanno cuocere la terrina con un po' d'acqua sul fondo della tegghia, e taluno aggiunge alla farcia un filetto d'acciuga pestato. L'aggiunta dei tartufi anner sce un po' la farcia, ma in compenso la rende più squisita; in ogni caso si ponno sopprimere. Giova alla maggior conservazione della farcia il far rinvenire per alcuni minuti le carni magre con lardo ed erbe fine.

Le terrine si servono il più comunemente su un tovagliuolo dopo aver tolto il grasso e tagliato il composto col coltello; rimettete entro i pezzi in bell'ordine, facendoli sormontare dalla terrina a foggia di cupola.

Talora si serve anche in una *bordure;* ma volendosi presentare in tavola la terrina stessa, converrà ravvolgerla in un tovagliuolo. Queste osservazioni si applicano pure alle terrine di fegato grasso di pollastra o di anitra.

1397. Terrine di nérac *(Terrine de nérac).*

Disossate tre perniciotti come per galantina e conditeli come d'uso; tagliate un fegato grasso e mischiate i ritagli con una farcia composta con 4 ettogrammi di filetto di maiale, 5 ettogrammi e mezzo di lardo fresco, ultimata e passata allo staccio, giusta l'istruzione già molte volte ripetuta. Riempite i perniciotti colla farcia, il fegato grasso e 4 ettogrammi di tartufi tagliati a quarti; arrotondateli ravvicinando la lor pelle; intonacate l'interno d'una terrina inverniciata più larga che alta con un grosso strato di farcia e disponetevi sopra i perniciotti attorniandoli pure di farcia ed altri tartufi, dandole la forma di cupola; coprite la farcia con fettoline di lardo sulle quali porrete il coperchio della terrina, mettete questa in un tegame di terra, cuocetela ed ultimatela come la precedente.

DEI TIMBALLI

I timballi si fanno con ogni sorta di carne, di *purée* e di intingoli, non che di maccheroni e tagliatelle. In generale si ponno apparecchiare con tutti gli intingoli che servono per pasticcio. Questi *entrées* sono molto eleganti e per essere apparecchiati come si deve è necessario un po' di buon gusto. Consultate in proposito quanto si disse a pag. 623. Riguardo ai timballi di farcia è prezzo dell'opera osservare che converrà scarseggiare di burro nella confezione della farcia, onde evitare che si sformino quando si levano dallo stampo.

1398. Timballo di pollame alla parigina
(Timbale de volaille à la parisienne).

Preparate 7 ettogrammi di farcia di pollo piuttosto consistente e serbatela sul ghiaccio fino al momento di adoperarla; spalmate abbondantemente di burro uno stampo da timballo e decoratene le pareti con lingua e tartufi nel genere del disegno. Mettete lo stampo un istante sul ghiaccio affinchè il burro si indurisca ed assicuri la decorazione; con tre quarte parti della farcia intonacate lo stampo in modo da formarvi uno strato eguale alto almeno due centimetri.

Tagliate a piccoli scalopini sei filetti di pollo saltati nel burro;

tagliate pure alcuni funghi e tartufi ed un'ora prima di servire riscaldateli e bagnateli con un po' di salsa alemanna ben densa, aggiungendovi alcune creste cotte come di pratica; versate questo intingolo nello stampo, riempiendolo quasi fino all'orlo; copritelo colla rimanente farcia osservando che non vi resti spazio nell'interno; mettetevi sopra un foglio di carta unta e collocatelo in una casseruola d'acqua bollente che arrivi quasi fino all'altezza dell'orlo; coprite la casseruola ed esponetela alla bocca del forno affinchè il timballo abbia

a cuocere senza bollire; in mancanza di forno supplirete col tenerlo sulle ceneri calde, mettendone porzione anche sul coperchio. Dopo un'ora di bagno-maria, levate la carta, regolate la superficie della farcia, rovesciate lo stampo sul piatto e dopo qualche istante ritiratelo; glassate soltanto la parte superiore con sugo chiaro Versate alcuni cucchiai di salsa alemanna sul fondo del piatto e servitene pure in una salsiera. Le forme o stampi a foggia di cupola si addicono specialmente a questa sorta di timballi; la decorazione può anche essere soppressa a piacimento. G. N.

1399. Timballo di pollo all'italiana

(Timbale de poulet à l'italienne).

Spiccate i filetti a due pollastre giovani ben in carne e bianche; levate i nervi e la pelle, tagliate i grossi filetti pel lungo in due, cosicchè coi piccoli ne avrete dodici; cesellatene sei con lingua rossa e gli altri con citriuolini verdi. Colla carne delle coscie e un poco di vitello apparecchiate una farcia *quenelles* sostenuta. Untate di burro lo stampo da timballo, disponetevi sul fondo un rosone di lingua, collocatevi all'ingiro i filetti addossandoli in isbieco verso le pareti del timballo; inverniciate il tutto con uovo sbattuto e coprite con farcia alta due centimetri. Avrete in pronto un intingolo, di creste, granelli, animelle tagliate a pezzi e una manata di tartufi

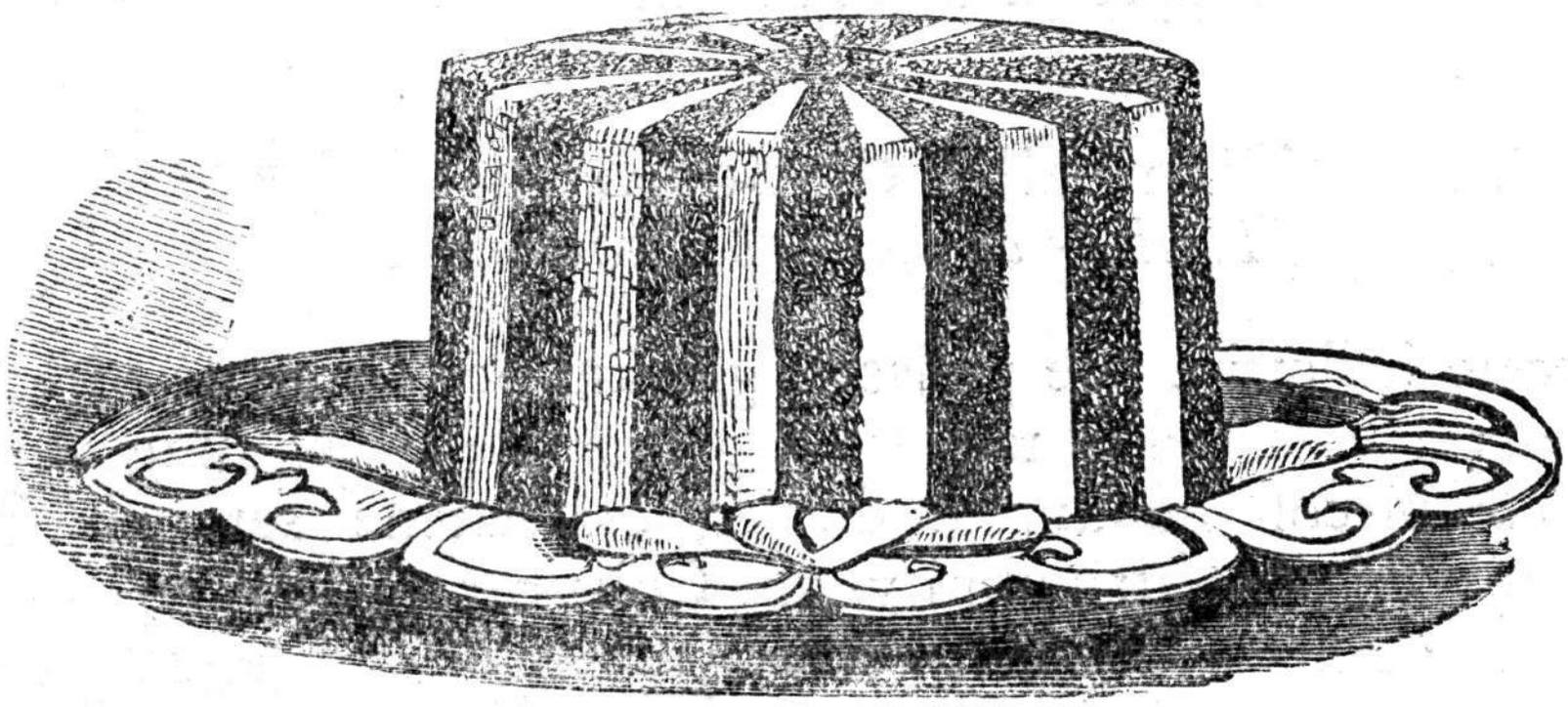
in fette, condito con salsa vellutata e sugo condensato; riempite il timballo, copritelo di farcia e mettetelo nel bagno-maria, entro una casseruola coperta a forno temperato per più di mezz'ora; lasciatelo riposare un po', indi rovesciatelo sul piatto, levate l'unto e glassatelo con sugo chiaro. Servite a parte una salsa spagnuola chiara e corretta con essenza di tartufi. G. N.

1400. Timballo di dindo all'italiana
(Timbale de dindon à l'italienne).

Levate i filetti ad un bel dindo; metà della carne dello stomaco dividerete in dodici filetti e l'altra metà la taglierete a scalopini, i quali farete saltare in una tegghia con burro; appena bianchi, scolate il burro e sostituitevi della salsa vellutata, aggiungete tartufi in fette, e scalopini di animelle d'agnello, poscia procedete nell'operazione attenendovi all'istruzione anzidetta. La farcia la confezionerete colle coscie del dindo. G. N.

1401. Timballo di fegato grasso
(Timbale de foie gras).

Untate di burro depurato uno stampo simile al disegno; avrete della farcia bianca di pollo sostenuta e poco grassa; dividetela in tre parti e con una di esse disponete dodici listerelle, che terrete più strette all'estremità, unite ad una parte dei tartufi neri tritati minutamente, e disponete altre dodici listerelle simili alle anzidette;



applicate contro le pareti interne dello stampo una listerella bianca, poi una nera, e così di seguito fino ad operazione ultimata; colla farcia rimasta stratificate le listerelle sì bianche che nere, le quali avrete bagnate d'uova affine di riunirle in un sol corpo. Riempite il timballo con un intingolo di scalopini di fegato grasso, tartufi in fette, una manata di granelli di pollo condito con salsa suprema

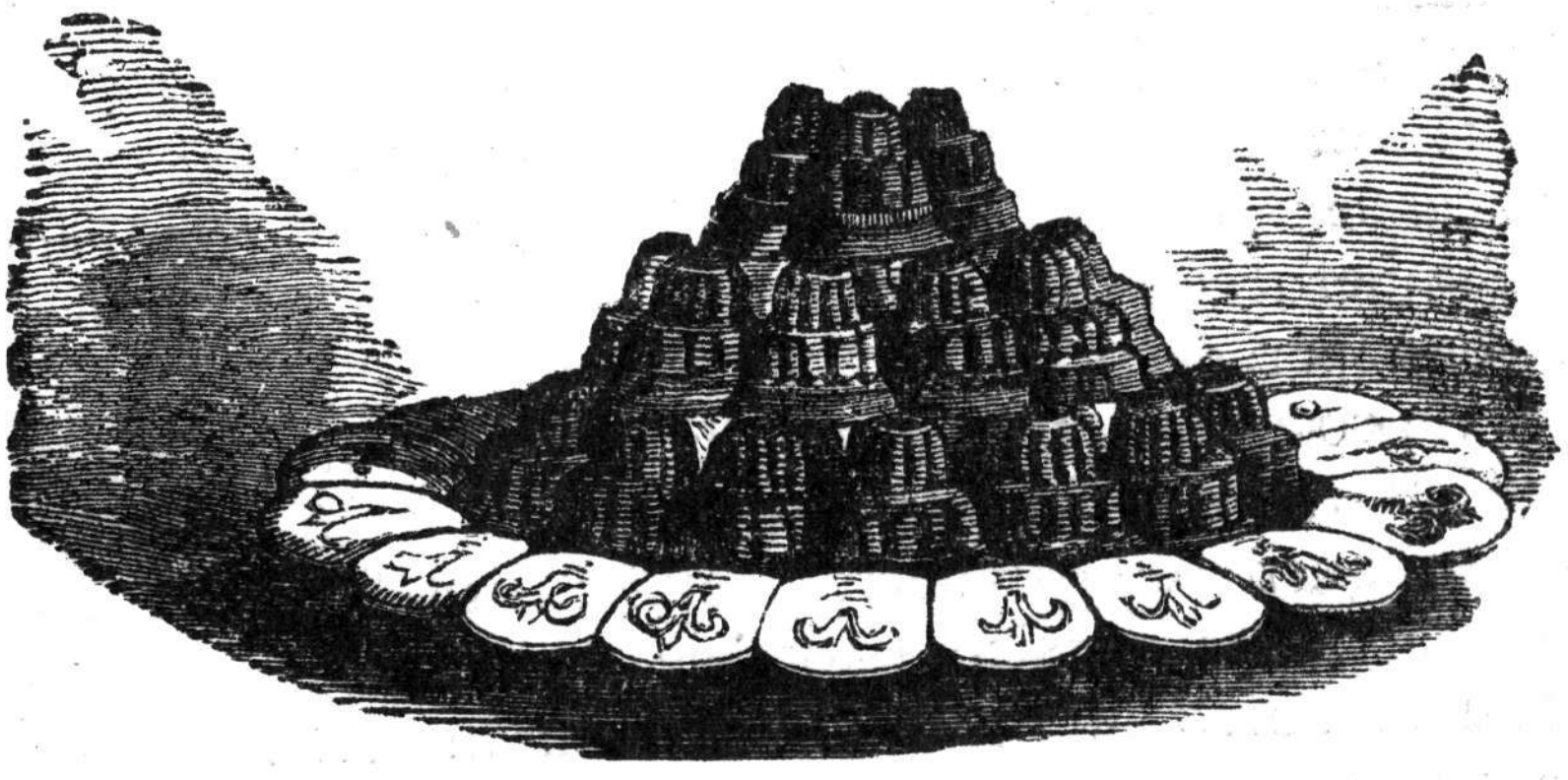
e condensato; coprite il tutto con uno strato di farcia, cuocetelo per tre quarti d'ora nel bagno-maria, e dopo averlo lasciato riposare un istante, rovesciatelo sul piatto, glassatelo con sugo biondo e servite a parte una spagnuola chiara, ma succolenta.

1402. Timballo d'animelle di vitello
(Timbale de ris de veau).

Tagliate a foggia di filetti le animelle che avrete dapprima imbianchite; stratificatele leggiermente di farcia e decoratele con lingua e tartufi. Procedete alla confezione del timballo operando come per quello di pollo, e riempitelo di un intingolo di funghi, tartufi e scalopini di pernice e di quaglia. G. N.

1403. Timballetti di farcia di pollo guerniti
(Petits timbales de farce de volaille garnies).

Apparecchiate una farcia di pollo consistente e liscia, nonchè un intingolo di funghi, tartufi e palati di manzo, il tutto tagliato a dadolini, cotto e condito con buona salsa vellutata. Untate di burro degli stampi simili al modello e decoratene le pareti con tartufi e lingua tagliata a filetti; intonacateli con precauzione, abdando di non scomporre la decorazione coll'anzidetta farcia; ver-



satevi entro l'intingolo sicchè arrivi presso all'orlo; bagnate la superficie con uovo sbattuto, indi stendetevi sopra uno strato di farcia. Cuoceteli per una mezz'ora a fuoco sopra e sotto, oppure a forno moderato, ed a tempo debito rovesciate gli stampi su un tovagliuolo per togliervi il grasso; da ultimo glassateli leggiermente, versate sul piatto un po' di salsa spagnuola e serviteli fumanti.

Questi timballetti ponno guernirsi con ogni sorta d'intingoli, purchè i diversi ingredienti siano tagliati minutamente.

1404. Timballo di pesce alla milanese
(Timbale de poisson à la milanaise).

Preparate a seconda della grandezza del timballo dodici o più filetti di pesce persico, oppure di trota o storione, che terrete lunghi come quelli indicati pel timballo di pollo; cesellateli con citriuolini, code di gamberi e tartufi, sia frammischiando i colori, come tenendoli distinti, cesellando cioè parte dei filetti con citriuoli, parte con tartufi e parte con code di gamberi; la decorazione mista però è di maggior effetto, tanto più se non si estenderà all'intero filetto, ma se ne lascierà una metà bianco. Untate di burro lo stampo, disponetevi sul fondo un rosone di tartufi e code di gamberi; guernite la fascia cogli anzidetti filetti, bagnateli di uova e stendetevi sopra uno strato, alto un centimetro, di farcia di pesce. Avrete in pronto un intingolo di scalopini d'anguilla cotti nel burro, tartufi in fette, polpe di rane e code di gamberi, condito di salsa besciamella e sugo magro; riempite il timballo, che coprirete e ultimerete come di pratica. Servitelo glassato di sugo chiaro con una salsiera di spagnuola all'essenza di tartufi.

G. N.

1405. Timballo alla certosina
(Timbale à la chartreuse).

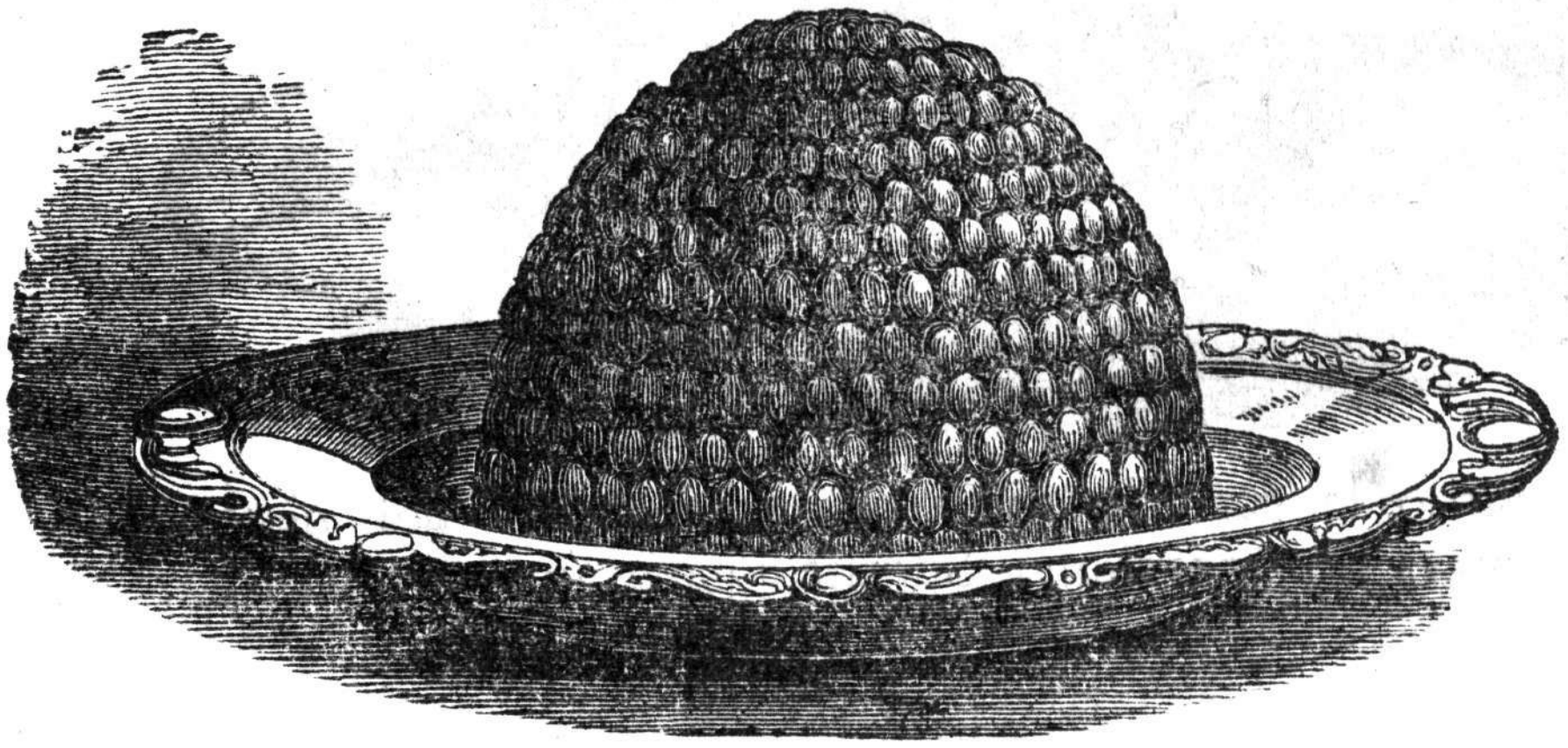
Per confezionare questo timballo bisogna avere delle code di gamberi in quantità sufficiente a coprirlo interamente. Tagliate con uno stampino delle ruotelle di tartufi grandi come un pezzo da due centesimi; intonacatele all'ingiro di farcia e disponetevi attorno cinque code di gamberi, cosicchè avrete una specie di fiore; fatene quanti ne occorrono per decorare il timballo, indi disponete nel mezzo del fondo un rosone di tartufi ed all'ingiro gli anzidetti ornamenti; bagnate d'uova con cautela, intonacate il tutto di farcia di luccio mista con burro di gamberi; riempite il timballo con un intingolo di filetti di pesce persico, storione o sogliola, condito con salsa vellutata al burro di gamberi e tartufi in fette. Servite la stessa salsa a parte.

G. N.

1406. Timballo alla spagnuola
(Timbale à l'espagnole).

Preparate ed imbianchite, come venne indicato al N. 363, la necessaria quantità di olive, asciugatele su un pannolino per poi riempirle di farcia *quenelles* mediante un piccolo cornetto; spalmate

abbondantemente di burro lo stampo; disponetevi internamente le olive in linee regolari appoggiandole contro le pareti, umettandole mano mano con un pennello intinto nell'uovo e assicurandole con farcia; arrivati all'orlo dello stampo, intonacatelo internamente con uno strato di farcia. Avrete in pronto, cotti in una *mirepoix*, i filetti di tre anitre selvatiche che lascierete intiepidire nel loro sugo; dividete ogni filetto in tre liste e mettetele un istante a

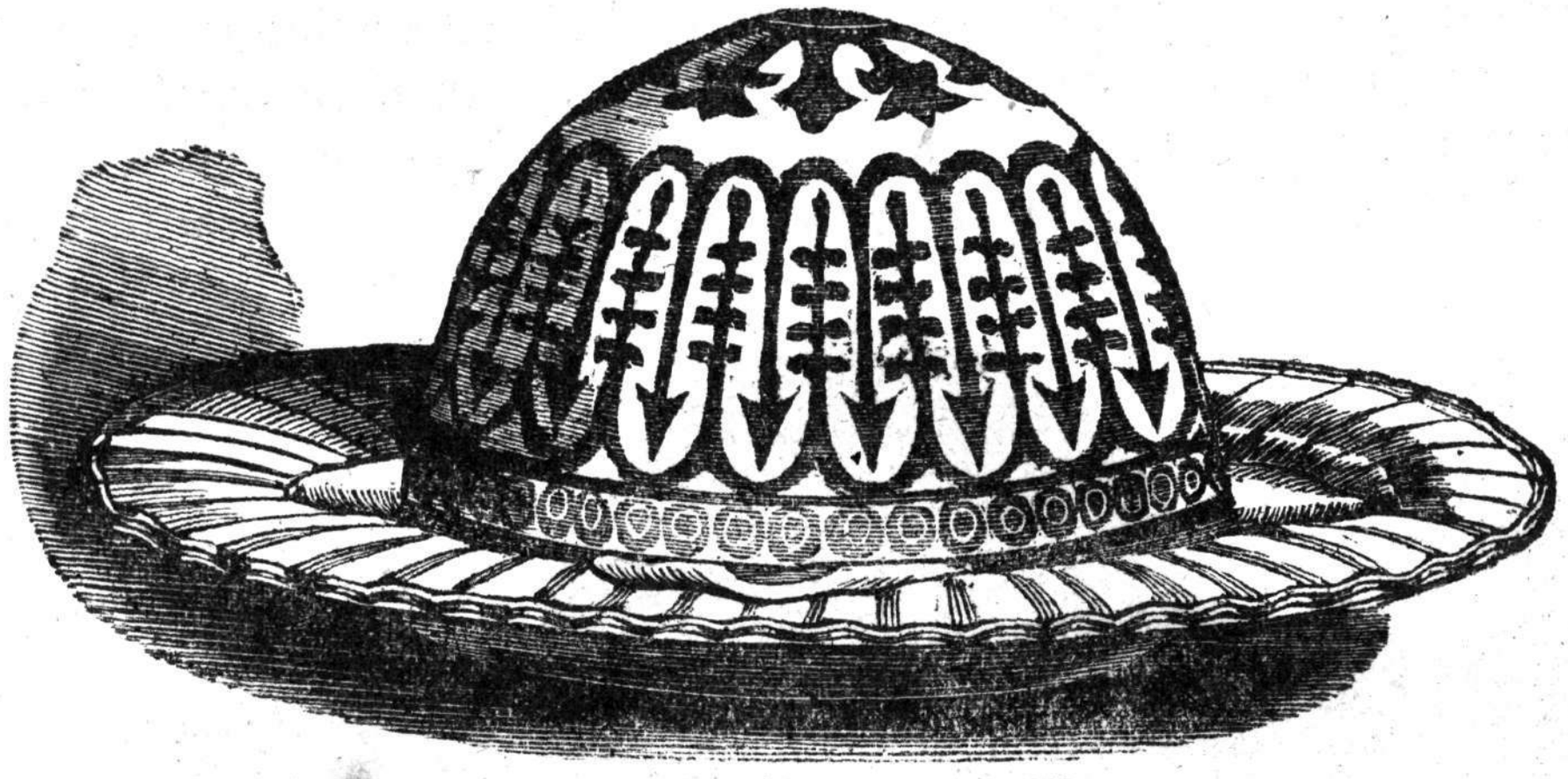


fuoco in una tegghia con un po' di sugo condensato, e quando si presentino glassati versatevi entro un mezzo bicchiere di salsa spagnuola molto ristretta; aggiungete qualche animella d'agnello, mettete l'intingolo nel timballo, copritelo con uno strato di farcia per cuocerlo nel bagno-maria come l'anzidetto; rovesciate lo stampo sul piatto d'*entrée* e di lì a poco ritiratelo, asciugate l'unto, cospargete leggiermente il timballo con salsa spagnuola mista con un po' d'essenza d'anitra selvatica e vino Madera, e servite la stessa salsa a parte.

1407. Timballo di riso alla piemontese
(Timbale de riz à la piémontaise).

Untate abbondantemente di burro una forma da timballo, indi tagliate con uno stampo dei tartufi neri che applicherete contro le pareti della forma imitando il disegno del modello che presentiamo; mettetelo sul ghiaccio affinchè il burro congelandosi assicuri la decorazione. Intanto preparate un riso all'italiana versatelo nel timballo coprendo con cura le pareti e lasciandovi uno spazio nel mezzo, che riempirete sia con un intingolo alla finanziera, sia con scalopini di pollo e di fagiano o di pernice cotti e saltati al burro con tartufi bianchi o neri; ricoprite la superficie dell'intingolo con

uno strato di riso e lasciatelo riposare un istante sulla bocca del forno. A tempo debito rovesciatelo sul piatto e mascherate leg-



giermente tanto la sua superficie quanto il fondo del piatto con spagnuola chiara ma succolenta. Servite a parte una salsa con tartufi.

G. N.

1408. Timballo di riso alla portoghese

(Timbale de riz à la portugaise).

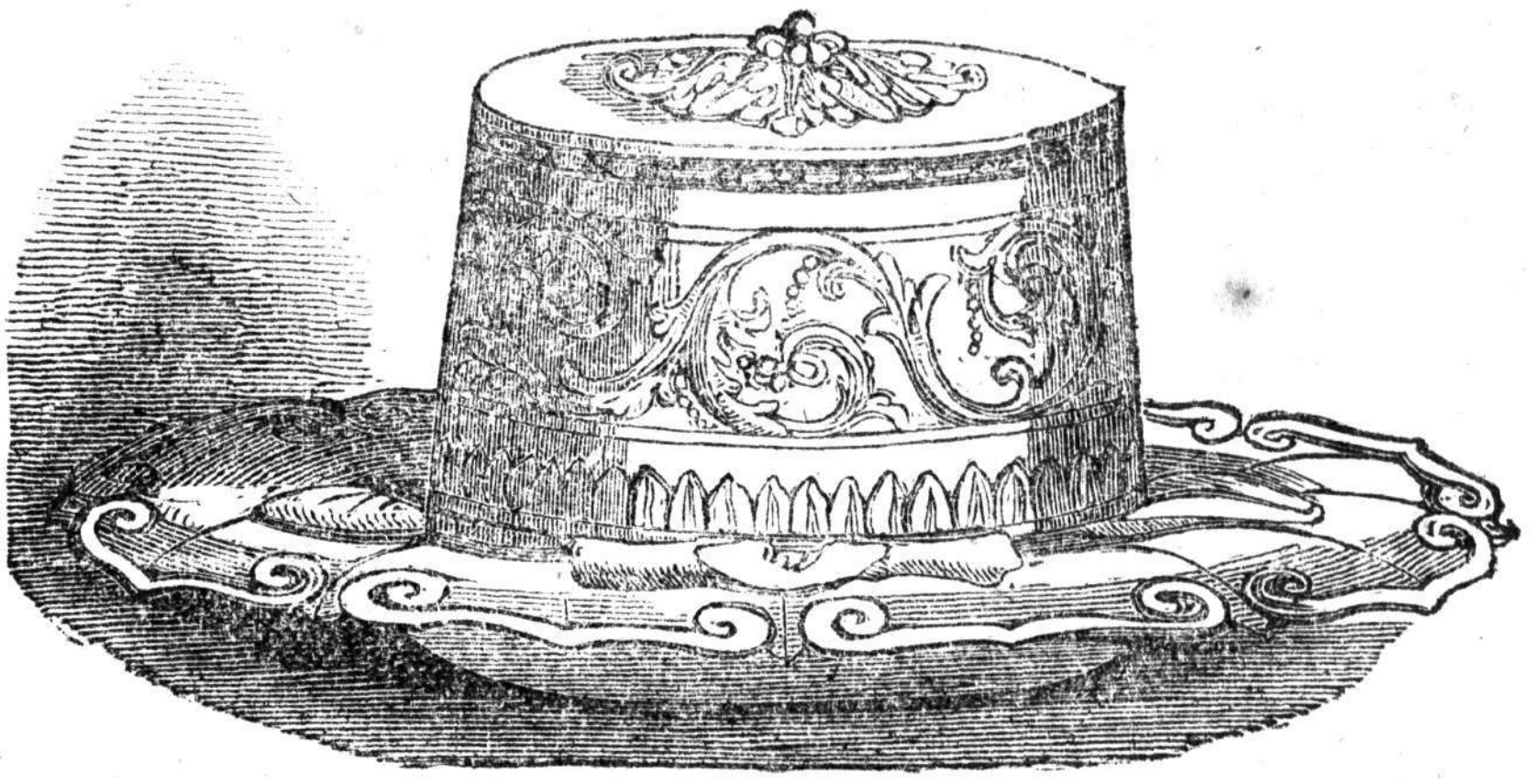
Tagliate dei tartufi neri a fette sottili, indi con uno stampino foggiatele a rotondini, coi quali guernirete la fascia d'un timballo unto di burro disponendoli a cerchi sovrapposti l'uno all'altro; preparate cotto e condito con brodo bianco di pollo un buon riso, a cui aggiungerete le minuzie dei tartufi tagliati a dadolini, e versatelo nello stampo applicandolo contro le pareti; riempite il vuoto con un intingolo di scalopini, di filetti di pollo e giambone cotto e condito con salsa vellutata; coprite l'intingolo con uno strato di riso e lasciatelo rassodare, frattanto fate saltare una decina di piccoli filetti di pollo decorati di prosciutto cotto, asciugateli e glassateli; rovesciate il timballo sul piatto d'*entrée;* disponete i filetti in corona sulla superficie del timballo e ponete al centro un gruppo di creste cotte e leggiermente intrise di salsa vellutata. Servite colla stessa salsa a parte.

1409. Timballo di lasagne alla milanese

(Timbale de lasagnes à la milanaise).

Approntate una pasta fina da timballo, indi servendovi d'una forma simile al disegno che presentiamo disponete la crostata, che riempirete di grano e cuocerete lentamente e di color chiaro. Mi-

schiate con un po' dell'istessa pasta un pizzico di zucchero fino, un tuorlo d'uova e un po' di farina; spianatela molto sottile e coi stampini foggiate la decorazione che v'abbisogna; levate il grano e di poi il timballo dalla forma, e tolto col coltellino il coperchio disponetelo su un piatto d'argento. Avrete in pronto un intingolo di pollo, lingua cotta e rossa, tartufi e funghi, il tutto tagliato a filetti e condito con sugo e poca besciamella, che mescolerete con sufficiente quantità di lasagne condite con burro, sugo condensato e formaggio trito; badate che non vi sia liquido, e riempitene il



timballo che coprirete; verniciate la parte esterna del timballo con uovo sbattuto, decoratelo come indica il disegno, esponetelo a forno temperato il tempo che basti a cuocere la decorazione e servitelo ben caldo accompagnato con una salsiera di spagnuola mista con sugo di selvaggina. La decorazione può anche farsi di pasta sfogliata cotta in bianco che si attacca con farcia mista con uovo e farina, nel qual caso occorrerà che il timballo riesca d'un color nocciuola e che l'intingolo vi sia posto entro caldissimo perchè altrimenti non avrebbe tempo di riscaldarsi.

Questi timballi si guerniscono pure di maccheroni, ravioli, tagliatelle, ecc., e prendono il nome della guernizione che s'impiega.

1410. Timballo di maccheroni alla milanese

(Timbale de macaronis à la milanaise).

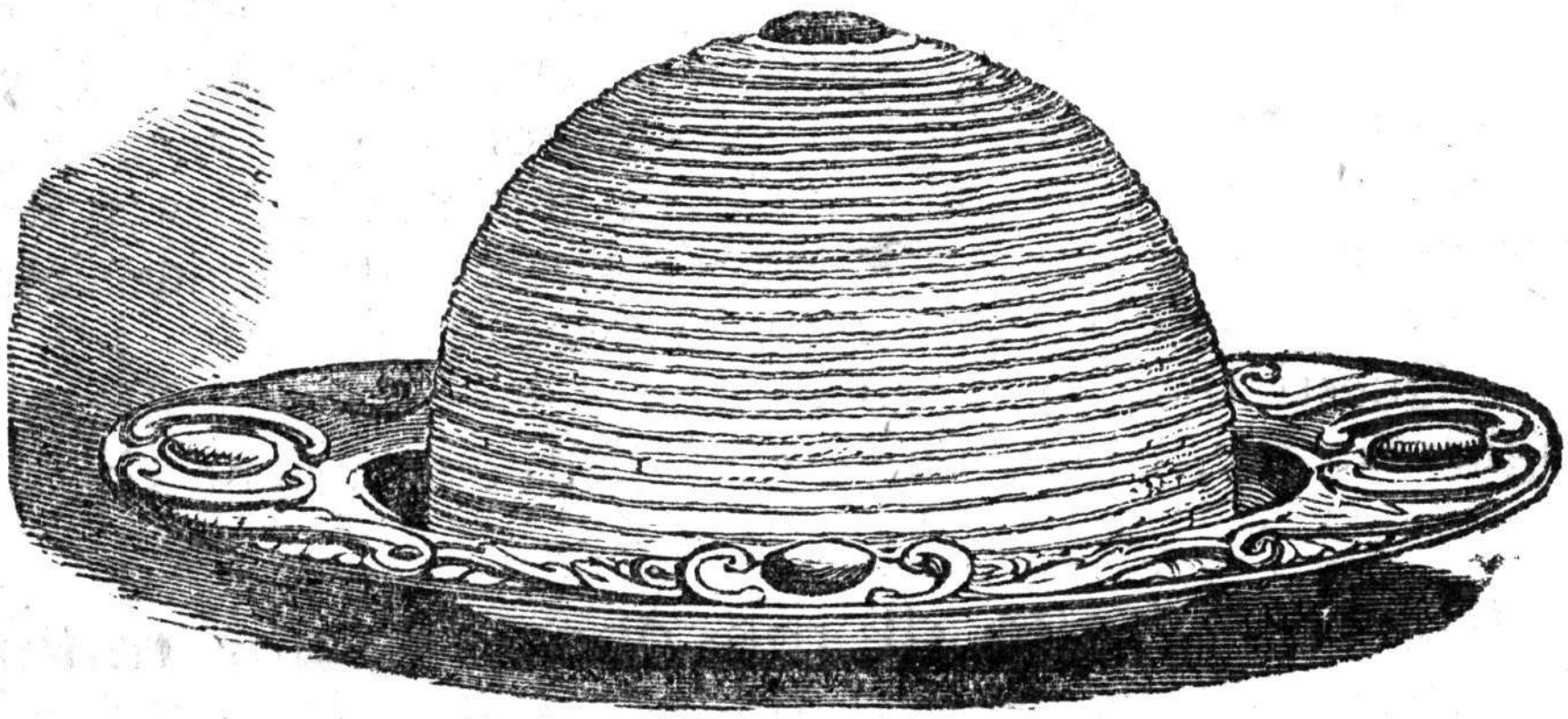
Preparate 5 ettogrammi di pasta fina (N. 1376) stendetela in guisa di fascia un po' più lunga della parete dello stampo; regolatela all'estremità e spianate i ritagli coi quali taglierete un disco del diametro dello stampo e collocherete in fondo ad esso; bagnate le estremità ed applicate la fascia di pasta contro le pareti dello stampo; congiungete le estremità dopo averle inumidite e

premendo sul punto ove si riuniscono; qualora de' globuli si presentassero sulla superficie della pasta, punzecchiatela per far uscire l'aria; la pasta dovrà essere dello spessore di un pezzo da cinque franchi. Cuocete in acqua bollente salata 4 ettogrammi di maccheroni, scolateli e metteteli in una casseruola con un po' di buon sugo, e un pezzo di burro, noce moscada e formaggio grattugiato; mescolate bene questi ingredienti e versateli nel timballo che coprirete con un disco di carta che avrete all'uopo predisposto; cuocetelo nel forno per circa tre quarti d'ora, e alcuni minuti prima di servire, ritiratelo, levate il coperchio e porzione dei maccheroni e sostituitevi un intingolo di filetti di pollo arrostiti, lingua e tartufi, il tutto tagliato a filettini e condito con salsa molto ristretta; coprite l'intingolo con un po' di maccheroni e rovesciate il timballo sul piatto; guernitelo all'ingiro, se ne avete l'opportunità, con filetti di tordi saltati al momento e leggiermente intrisi d'una salsa *salmis* (N. 257).

G. N.

1411. Timballo di maccheroni alla lombarda
(Timbale de macaronis à la lombarde).

Spalmate di burro depurato uno stampo a foggia di cupola; fate cuocere un mezzo chilogrammo di maccheroni che conserverete interi; quando sono freddi, prendetene uno dei più lunghi e collocatelo sul fondo dello stampo facendolo girare attorno; aggiungetene un altro all'estremità di questi e continuate fino a che avrete coperto interamente la superficie dello stampo, bagnandoli leggiermente con un po' d'uovo sbattuto e mascherandoli con uno strato di farcia di selvaggina che vi applicherete contro mediante un cucchiaio intinto pure nell'albume d'uova. Tagliate a pezzettini i maccheroni rimasti e fateli riscaldare in una tegghia con un po'



di buon sugo di selvaggina e di salsa vellutata molto ristretta, un po' di burro fuso e tartufi tagliati a filetti, lingua scarlatta, nonchè dei scalopini di filetti d'allodola, beccaccia, ecc.; riempite lo stampo, copritelo di farcia e fatelo cuocere circa un'ora, come si disse più sopra, e servitelo con salsa spagnuola all'essenza di selvaggina.

G. N.

1412. Timballetti di maccheroni
(Timbaletes de macaronis).

Fate cuocere in acqua salata dei maccheroncini, scolateli e disponete i più lunghi in linee regolari contro le pareti interne di piccole *darioles*. Serrateli bene, verniciateli con uovo sbattuto e ricopriteli di uno strato di farcia di selvaggina lasciando un vuoto nel centro, che riempirete di scalopini di filetti di piccola selvaggina ai tartufi ben conditi; coprite con altra farcia e un disco di carta unta di burro. Mettete le forme in una tortiera, bagnatele con acqua bollente fino a tre quarti d'altezza, coprite la tortiera ed esponetela a forno dolce. Dopo circa venti minuti toglieteli dalle forme riversandole sul piatto, e glassatele semplicemente.

Questi timballetti si ponno ammannire con farcia e intingoli di pollame, d'animelle di vitello od altra minuta guernitura.

DEI VOLS-AU-VENT

1413. Crosta di vol-au-vent
(Croûts de vol-au-vent).

Per un *vol-au-vent* d'*entrée* preparate 8 ettogrammi e mezzo di pasta sfogliata (N. 1377) datele sei *giri* ad intervalli, poscia spianate la sfogliata tenendola alta almeno due centimetri; lasciatela riposare qualche minuto, applicate sopra la sua superficie un coperchio di casseruola od uno stampo di forma adatta al *vol-au-vent* che volete preparare, e con un coltellino tagliate la pasta all'ingiro badando che il taglio riesca in isbieco, cioè che il diametro del fondo della pasta sia di qualche millimetro più lungo. Questa precauzione ha per iscopo di compensare la riduzione che subisce la pasta nel cuocere. Ciò fatto rovesciatelo in una tegghia e premete all'ingiro del *vol-au-vent* la costa del coltello in modo da lasciarvi una piccola impronta ad intervalli; dorate interamente la

superficie a qualche distanza dall'orlo affinchè l'uovo non scenda contro le pareti, il che nuocerebbe al suo sviluppo. Incidete il coperchio, pinzettatelo, rigatelo, indi spingetelo nel centro del forno ben caldo. Onde conoscere il grado di calore provate a mettere dapprima nel forno qualche ritaglio di pasta. Sorvegliate che si colori d'una tinta eguale cangiandolo di posto o coprendo con carta la parte che fosse più dell'altra sensibilmente colorata. Appena ritirato dal forno, levate il coperchio ed estraete la pasta umida che trovasi nell'interno. È della maggior importanza che sia cotto proprio al momento di servire. Dopo svuotato mettetelo un istante nel forno per asciugare l'interno e disponetelo sul piatto guernendolo con ogni sorta d'intingoli e di guerniture. Col *vol-au-vent* non si serve mai il suo coperchio. Quelli ovali per rilievo non differiscono che per la forma; se per altro fossero molto voluminosi, converrà operare differentemente. Tagliate anzitutto un largo strato di pasta alto un centimetro, e mettetelo in una tegghia; umettate leggiermente l'orlo superiore ed applicate all'ingiro una fascia larga otto o dieci centimetri stendendola regolarmente attorno al primo strato, inumiditela per attaccarla e riunite con diligenza le due estremità, poscia doratelo e cuocetelo come si disse sopra.

1414. Vol-au-vent alla Nesle
(Vol-au-vent à la Nesle).

Preparate una crosta di *vol-au-vent* che serberete calda; al momento di servire riempitelo con *quenelles* di pollo cotte al momento ed intrise di salsa alemanna ridotta all'essenza di funghi; guernite la parte superiore con un cespuglio di creste, arnioni di gallo e funghi, il tutto disposto con garbo; glassate ed accompagnatelo coll'anzidetta salsa in salsiera.

1415. Vol-au-vent alla pasticciera
(Vol-au-vent à la pâtissière).

Imbianchite e tagliate trasversalmente in fette quattro animelle di vitello; cuocetele lentamente in salsa spagnuola e vino Madera; quando sono cotte a metà aggiungete dei funghi torniti e dei tartufi crudi in fette; dieci minuti prima di servire mischiate con questo intingolo una dozzina di creste cotte, di fegati di pollo imbianchiti e ritagliati, alcune code di gamberi e diciotto *quenelles* di farcia *godiveau* infarinate e cotte a parte; coprite la casseruola, lasciate bollire un istante e disponete con garbo questa guernizione nel *vol-au-vent* apparecchiato come di pratica; cospargete leggiermente di salsa, glassate la crosta e servite con salsa a parte.

DELLE CASSERUOLE DI RISO

Le casseruole di riso appartengono, più che alla moderna, alla cucina antica; tuttavia esse costituiscono uno dei più eleganti *entrée* di forno. In un piatto di otto *entrée* si serve di preferenza una casseruola di riso piuttosto che un pasticcio od un *vol-au-vent*. Sonvi due metodi per procedere alla loro confezione; col modellarli cioè colla mano, oppure colla forma; nel primo caso le casseruole sono modellate a caldo, indi colorate a forno caldissimo; nel secondo si modellano al momento e si servono bianche.

1416. Casseruola di riso alla regina
(Casserole au riz à la reine).

Imbianchite 7 od 8 ettogrammi di riso, indi scolatelo, mettetelo in una casseruola piuttosto grande e bagnatelo nella proporzione all'incirca di due volte il suo volume con brodo e un po' di buona digrassatura; fatelo bollire, levate a tempo debito la schiuma e lasciatelo sobbollire per un'ora; tramenatelo con una spatola affinchè il riso si sciolga in poltiglia, e lasciatelo cuocere ancora venti o venticinque minuti; tramenatelo di nuovo, ed ove sia morbido e della densità voluta ritiratelo dal fuoco e tramenatelo ancora qualche poco. Finalmente, lorchè il riso non è più che tiepido, formatene una pasta liscia; versatela su una lastra di rame tenendola alta circa quattordici centimetri e larga non meno di ventidue, e onde renderla ben liscia passate e ripassate ancora le vostre dita sulle parti che ne avessero bisogno. Per decorarla servitevi di una rapa o di una carota che taglierete a seconda del disegno che intendete fare, operando come fosse uno stampo; badate che la decorazione sia molto rilevata, ossia profonda almeno un centimetro e mezzo; altrimenti il disegno scomparirebbe nel cuocere. Mascherate poi interamente la casseruola con grasso ed esponetela a forno caldo per circa un'ora e mezza; il suo colore dev'essere un bel giallo. Cotta, levate il coperchio che avrete tracciato nel formare la casseruola, svuotatela di tutto il riso che non è aderente alla crosta, in modo che questa riesca molto sottile; guernitela internamente con uno strato di buon riso all'italiana lasciandovi lo spazio per collocarvi la seguente guernizione: Preparate dodici piccoli filetti di pollo cesellati con tartufi, che metterete in una tegghia con burro depurato; fate cuocere in buon fondo [illegible]co

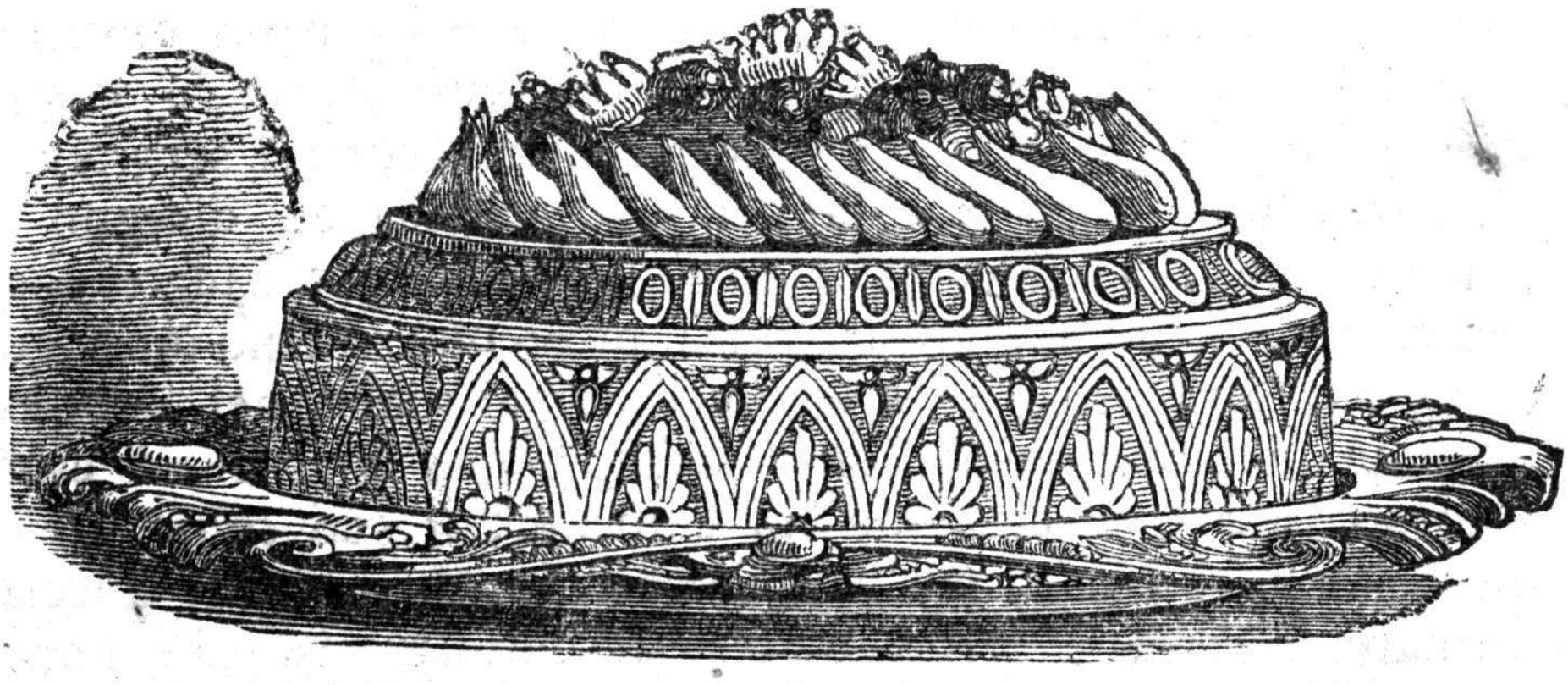
le coscie dei polli, indi levate la polpa spoglia di grasso e della pelle e pestatela nel mortaio con due cucchiaiate di buona besciamella o vellutata ristretta e un po' di sugo delle coscie; passate allo staccio, riponetela in una casseruola, lavoratela alla consistenza di *purée* di patate e serbatela calda al bagno-maria fino al momento di servire; allora versate la *purée* nella casseruola di riso e disponetevi sopra dieci o dodici uova affogate, oppure *mollets*, cotte nel guscio per cinque minuti, tuffatele in acqua fredda per pelarle e di poi messe in acqua calda; collocate all'ingiro sull'orlo della crostata i filetti cotti al momento; glassate il tutto con sugo condensato chiaro e servite lestamente. Per economia abbiamo detto di far la *purée* colle coscie, mentre la buona regola insegna di adoperare i grossi filetri cotti e ben abragiati in bianco. Volendola di dindo, formerete coi piccoli filetti de' scalopini decorati con tartufi e lingua, ed i grossi similmente abragiati, li utilizzerete per la confezione della *purée*.

Queste casseruole prendono il nome della guernizione che si impiega.

G. N.

1417. Casseruola di riso alla Marigny
(Casserole au riz à la Marigny).

Questa casseruola differisce dalla precedente inquantochè è modellata su stampo e si serve in bianco. Untate di burro lo stampo ed intonacatelo con un buon riso all'italiana cotto in consumato di pollo ed ultimato coll'addizione d'un po' di burro e di



due cucchiaiate di salsa suprema, affinchè il riso riesca morbido senza essere schiacciato; lasciatelo rassodare nello stampo procurando di comprimerlo contro le pareti; avvertite che il riso dovrà essere alto almeno quattro centimetri. Avrete approntato un intingolo di tartufi cotti, creste di gallo e *quenelles* di piccione condito

con salsa suprema, ed all'ultimo istante fate cuocere nel burro dei filetti di pollo in sufficiente quantità per guernire l'orlo della casseruola di riso; rovesciate lo stampo sul piatto d'*entrée;* glassatelo con sugo di pollo, guernite l'interno coll'intingolo anzidetto, disponetevi all'ingiro i filetti di pollo e servite.

1418. Casseruola di riso alla cacciatora *(Casserole au riz à la chasseur).*

Preparate come si disse una casseruola di riso ben colorata e intonacata d'un buon riso all'italiana condito con essenza di selvaggina. Allestite dodici filetti di pernice ben battuti e decorati con tartufi, che metterete in una tegghia con burro depurato; colla carne delle coscie ben abragiata fate una *purée* che stempererete con spagnuola ristretta e un po' di cozione della pernice. Avrete pure in pronto dei tartufi torniti e sei grosse creste; stratificate di *purée* l'interno della casseruola, indi cuocete i filetti e disponeteveli entro in corona; mettetevi sopra le sei grosse creste e nel centro i tartufi cotti nel sugo della pernice, col quale glasserete anche i filetti. È necessario che la *purée* sia molto densa; per il che se la carne delle coscie non fosse sufficiente aggiungete della carne di pollame arrosto. Naturalmente il modo di disporre i filetti può essere variato a genio del cuoco, per esempio, noi li abbiamo serviti in piramide attorniati con creste, guernendo il centro d'una grossa asticciuola composta d'una cresta e d'un tartufo.

DELLE CROSTATE

1419. Crostate di pasta.

Le crostate generalmente si fanno mediante stampi a foggia di cestelle, canestri e simili, nel qual caso si adopera la pasta d'alzata (N. 1373). Qualora si modellino a mano, il che permette di renderle più eleganti, abbellendole di svariate decorazioni, impiegherete preferibilmente la pasta indicata pel pasticcio di filetto di manzo (N. 1383). Con un chilogrammo di questa pasta disponete sì il fondo che la fascia, tenendola grossa un centimetro; quanto all'altezza della fascia e alla forma ovale o rotonda, ciò dipende dalla specie dell'*entrée* e dall'intingolo con cui deve guernirsi. Preparate la decorazione a foglie disposte a rosoni, le quali avrete tagliate e incise col coltellino, oppure con uno stampo a foglia di quercia, segnando poi le coste col coltellino; verniciate la cro-

stata con uovo sbattuto; attaccate la decorazione, pinzettate l'orlo inferiore e ornate quello superiore con foglie l'una accanto all'altra. Riempite di grano la crostata ed esponetela a forno temperato, sorvegliando che abbia a prendere un colore eguale, ma chiaro. Qualunque sia la decorazione badate che non riesca confusa; una corona di foglie all'ingiro, un rosone od anche quattro gruppi di foglie disposte simmetricamente, costituisce, secondo noi, uno dei migliori ornamenti.

Per le crostate di pasta d'alzata, cioè fatte collo stampo, si opera nel seguente modo: disponete la pasta non più grossa di un centimetro e coprite lo stampo precedentemente unto di burro; ove non possiate farla in un sol pezzo, procurate che sia ben unita attaccandola con uovo sbattuto. Riempitela di grano e mettetela nel forno come si disse sopra; cotta di color chiaro, levate lo stampo. Amalgamate coi rimasugli della pasta un tuorlo d'uovo e stendetela molto sottile; con essa disporrete la decorazione che vi garba, operando poi nel modo indicato per le crostate modellate a mano.

In questo modo si fanno cestelline, vasetti, rialzi o zoccoli per fritture, gradini, ecc., i quali noi abbiamo molte volte ornati con decorazione di pasta sfogliata cotta in bianco, attaccandola con pastina al rialzo o alla cestella già colorata al forno; mettetela un istante nella stufa per rassodare la pastina. È questo un genere di crostate e di rialzi che riesce di molto effetto.

1420. Crostate di pane.

Ordinate al fornaio un pane della forma e dimensione che vi occorre; l'importante è che non sia bucherellato, ma egualmente compresso e raffermo di tre o quattro giorni. Col coltello ben affilato e un coltellino disponete la crostata a foggia di vassoio o di cestella; disegnatevi la decorazione che poi inciderete molto in rilievo, altrimenti nel friggere scomparirebbe; praticate superiormente un'incisione, affine di preparare il coperchio. Friggetelo di bel colore in abbondante grasso, e siccome tenderebbe a sornuotare sul grasso, tenetela in posto con un'asticciuola. Ritiratela a tempo debito, toglietevi il coperchio e la mollica interna; spalmatela di farcia sostenuta, attaccatela al piatto e mettetela un istante nel forno onde rassodare la farcia.

Noi ne abbiamo fatte di liscie e cotte di bel colore, che poscia decoravamo con farcia spinta al cornetto, tartufi e lingua, il tutto disposto con simmetria e semplicità. Queste crostate non appena attaccate al piatto vanno messe nel forno per rassodare la farcia, tenendole però coperte con una casseruola,

1421. Crostate e rialzi di polenta.

Per economia si possono fare zoccoli di polenta, come pure crostate di bellissimo effetto. Per uno zoccolo di rilievo, coscia di vitello, filetto o lombata di manzo, occorreranno non meno di 2 chilogrammi di farina in polenta sostenuta e asciutta; versatela in una navicella o casseruola di forma conveniente e lasciatevela fino al giorno appresso; allora datele forma ed incidetela ben in rilievo. Verbigrazia, per un filetto di manzo noi troviamo convenientissimo uno zoccolo a foggia di cornucopia, tanto più se guernito di legumi. Ornato di buon gusto, adagiatelo su una lastra di rame a bordi rialzati, oppure in una grande tegghia con grasso o burro depurato, umettatelo interamente con un pennello intriso nel burro ed esponetelo a forno caldo, sicchè prenda colore dorato.

Per apparecchiare le crostate verserete la polenta in una casseruola rotonda, operando poi al giorno seguente come per quella di pane. Friggetela d'un bel colore, svuotatela ed avrete una crostata leggiera e di abbastanza gradevole aspetto.

Queste crostate si attaccano al piatto come le altre e servono per riporvi gl'intingoli e le verdure che non si volessero mischiare colle vivande. G. N.

CAPITOLO LIV.

DEGLI ORTAGGI.

Il tramesso di verdure è una vivanda delle più comuni, ma che tuttavia è indispensabile per la varietà. Gli ortaggi si servono bene spesso per guernizioni; ma di ciò avendo tenuto parola al capitolo VI, non rimane che completarne le istruzioni.

Le primizie costituiscono talvolta piatti di gran pregio ed i trovati della scienza insegnandoci il modo di conservare la freschezza ai diversi ortaggi, offrono pure un immenso vantaggio.

Nel servizio alla francese generalmente i legumi si servono dopo l'arrosto; noi riteniamo meglio darli in tavola immediatamente dopo gli *entrées*; quest'ordine metodico ci sembra più razionale in quanto che i legumi lasciano riposare il palato dalle succolenze delle vivande che li precedono; oltre a ciò l'arrosto essendo sempre

seguíto dall'insalata, dovrebbe con questa chiudersi la serie culinare propriamente detta.

In un pranzo distinto converrà fare il minor uso possibile di legumi secchi, e in ogni caso impiegarli soltanto che come ausiliari.

Gli ortaggi vogliono essere cotti in acqua abbondante e salata proporzionatamente; la cottura dei legumi secchi dovrà ottenersi a fuoco lento, ed all'invece il più lestamente possibile quella delle altre verdure.

Generalmente si danno in tavola in casseruola d'argento oppure su piatti, se guerniti o salsati; talvolta si accompagnano con salsa in salsiera; v'hanno ortaggi che si servono fritti, ed allora si dispongono su un tovagliuolo ripiegato posto sul piatto.

DEI CAVOLI

Svariatissime sono le qualità di questa verdura, ma la migliore è quella detta volgarmente cavolo riccio (verza). La stagione più propizia per usarne è dall'agosto al dicembre. È cibo a cui gli antichi attribuirono proprietà prodigiosamente salutari (1).

1422. Cavoli alla besciamella *(Choux à la béchamelle).*

Imbianchite in acqua e sale due cavoli, indi spremeteli e metteteli in una casseruola con poco brodo, sugo, sale e pepe, coprite con fettoline di lardo e giambone e di poi con carta unta, fateli bollire con fuoco sopra e sotto, oppure nel forno; stillateli per levar l'unto e poi mischiateli con salsa besciamella e serviteli con crostoni di pane fritti al burro.

1423. Cavoli all'olandese *(Choux à la hollandaise).*

Procedete come sopra, mischiandoli da ultimo con una salsa olandese (N. 236).

1424. Cavoli al salmi *(Choux au salmis).*

Formate una *bordure* coi cavoli cotti e conditi nel modo anzidetto, e collocate nel centro del piatto un salmì di selvaggina.

---

(1) Ippocrate li amministrava cotti nel sale, nella colica e nella dissenteria. Erasistrato era d'avviso che nulla vi fosse più amico dello stomaco e dei nervi e li prescriveva a' paralitici. Al dire di Catone non vi è malattia in cui i cavoli non possano riuscire di qualche vantaggio, e che se i romani hanno potuto per seicento e più anni far senza medici, scacciati dal loro territorio, si fu in grazia dell'uso frequente che si faceva dei cavoli. *Encicl. Univers.*

1425. Cavoli ripieni *(Choux farcis)*.

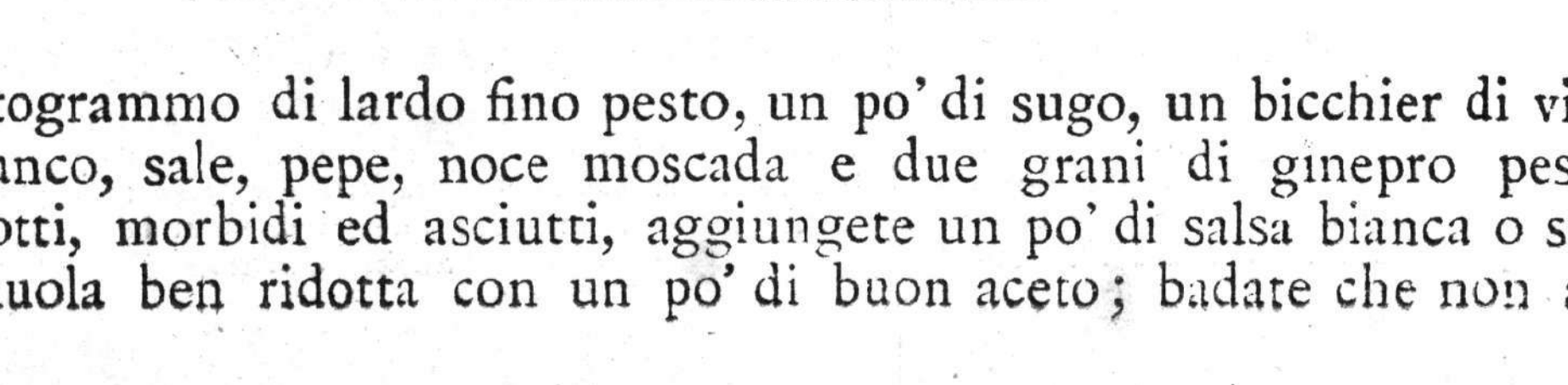
Sfogliate e levate una parte delle costole a due cavoli, imbianchiteli leggiermente e stendeteli su un tovagliuolo. Avrete in serbo una farcia di pollo, di vitello od anche di selvaggina, con cui mescolerete un po' di giambone cotto e trito fino; distribuite su ogni foglia un cucchiaio di farcia, rotolatele a foggia di pera, tenendo la costa per il lungo; collocateli pigiati in una casseruola, copriteli con fettoline di lardo, bagnate con sugo, e postavi sopra la solita carta, fate cuocere a fuoco sopra e sotto; asciugateli con un pannolino e disponeteli in corona sul piatto; serviteli cosparsi di spagnuola chiara ma succolenta. G. N.

1426. Cavoli ripieni e gratinati
(Choux farcis au gratin).

Procedete come sopra, eccetto che li farete cuocere meno; stillati e messi sul piatto in bell'ordine, mascherateli di salsa besciamella, spolverizzateli di pane, umettateli di burro mediante un pennello; esponeteli al forno, sicchè prendano colore, e serviteli col porvi attorno un po' di sugo chiaro ma ristretto.

1427. Sauer-kraut alla fiamminga
(Sauer-kraut à la flamande).

Mondate due bei cavoli e tagliateli a filettini; diguazzateli, e metteteli in casseruo'a chiusa onde farli asciugare. Friggete una cipolla con burro, indi levatela e gettatevi entro i cavoli con un

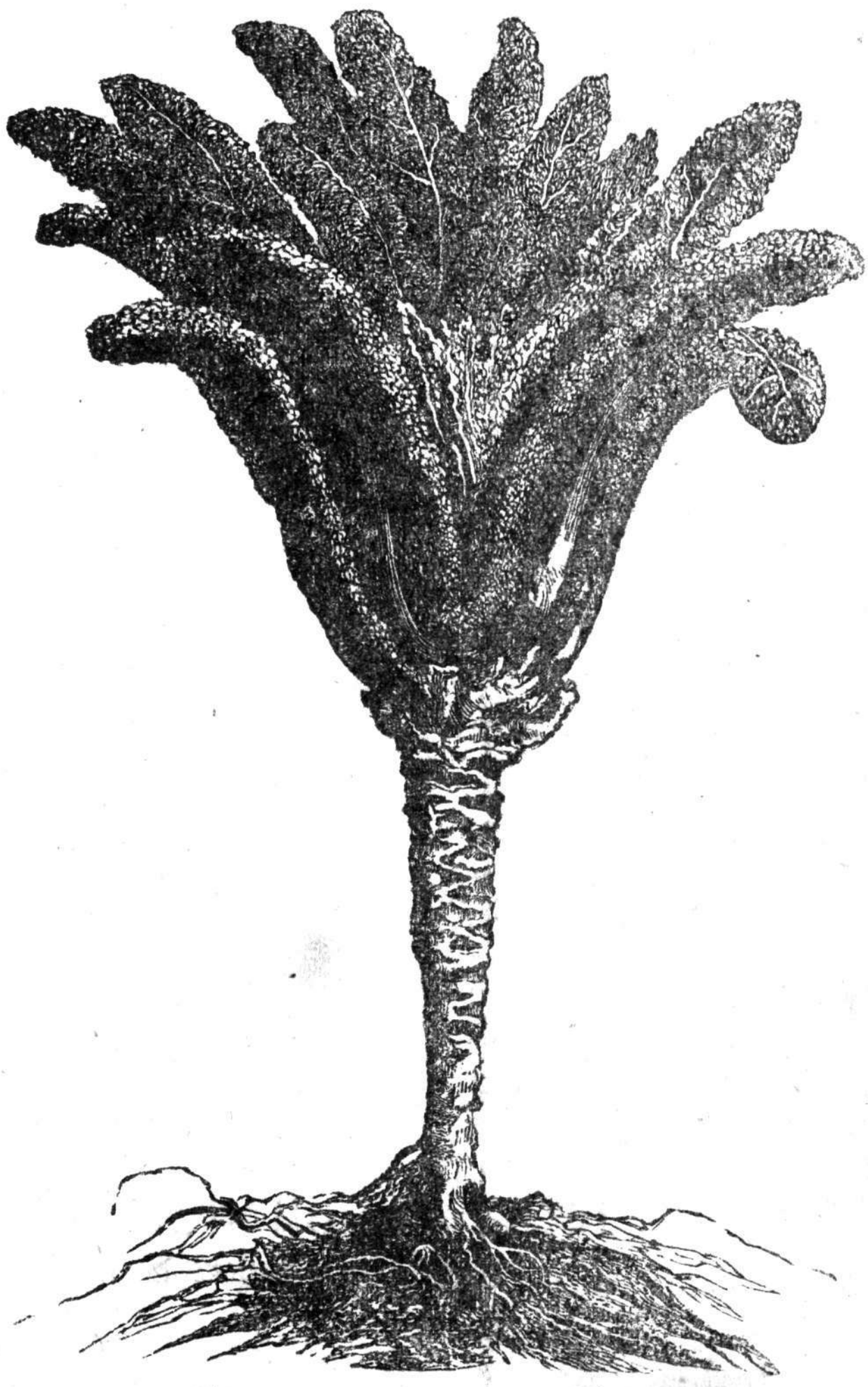


ettogrammo di lardo fino pesto, un po' di sugo, un bicchier di vino bianco, sale, pepe, noce moscada e due grani di ginepro pesto. Cotti, morbidi ed asciutti, aggiungete un po' di salsa bianca o spagnuola ben ridotta con un po' di buon aceto; badate che non ab-

biano a riescire troppo morbidi, affine di poterli montare come si vuole. Preparate una ventina di crostoni di pane tagliati a foggia di creste di gallo e fritti di colore dorato. Avrete pure in pronto dei salsicciuoli cotti di qualità fina; tagliateli in due per il lungo; disponete i cavoli sul piatto ed all'ingiro i mezzi salsicciuoli che frammezzerete cogli anzidetti crostoni; glassate il tutto di sugo chiaro e servite caldissimo.

DEL CAVOLO PALMIFERO

Questa eccellente specie di cavolo ha le foglie diritte in piedi d'un verde oscuro con costole forti; la struttura delle foglie è simile alla palma. Poco conosciuto da noi, in Germania si coltiva nei giardini ed in aperta campagna nelle Fiandre. La cucinatura non differisce dai cavoli comuni: è però di gran lunga preferibile quando le foglie siano molto tenere.



DE' CAVOLI FIORI E DE' BROCCOLI

I cavoli romani, detti volgarmente broccoli, differiscono dai cavoli fiori in ciò che il loro torsolo, invece di formare un capo rotondo, dà origine ad un fascetto di ramoscelli lunghi più pollici e terminati da altrettanti bottoni a fiori che si mangiano come i cavoli fiori. Si distinguono due sorta di broccoli: i *bianchi,* che hanno i bottoni dei fiori bianchi, ed i *violacei,* che sono di color porporino tendente al violetto. Sì gli uni che gli altri, freschi e di buona qualità, somministrano un'eccellente verdura. — Sceglieteli colle foglie verdi e il grumolo resistente al tatto.

1428. Cavoli fiori o broccoli alla lombarda
(Choux fleurs à la lombarde).

Imbianchite e passate al burro e al sugo condensato i broccoli che avrete divisi a mazzolini eguali. Prendete della farcia di pollo e mescolatevi assieme un po' di lingua, tartufi, funghi e prezzemolo, il tutto tritato minutamente, nonchè una cipollina pure trita e passata al burro; intonacate i broccoli con questo composto, foggiandoli a pera; passateli all'uovo e al pane e friggeteli come la *croquettes;* stillate l'unto e serviteli con salsa spagnuola corretta con un po' di salsa pomidoro, burro fresco e sugo di limone. I broccoli così preparati si servono anche per guernizioni.

Tanto ai broccoli quanto ai cavoli fiori conviene ogni sorta di salse acide e non acide. Molti usano cuocerli in acqua salata e di poi servirli cosparsi di salsa. Noi riteniamo migliore il metodo di passarli prima al burro e al sugo, giacchè è certo che riescono molto più graditi al palato.

G. N.

1429. Cavoli fiori alla villeroy
(Choux fleurs à la villeroy).

Imbianchite in acqua e sale e tagliate a mazzolini uniformi i broccoli o cavoli fiori; passateli al burro e al sugo, indi disponeteli su un grande piatto; cospargeteli di una *villeroy* (N. 224), e quando siano freddi impanateli, friggeteli e serviteli tosto.

1430. Cavoli fiori gratinati *(Choux fleurs au gratin).*

Passate al burro e al sugo i broccoli cotti in acqua e sale; disponeteli in piramide su un piatto di servizio; spolverizzateli di formaggio, indi cospargeteli di besciamella ben ridotta; spolverizzateli di nuovo con pane fino, bagnateli di burro fuso, fateli colorare al forno o col testo, e serviteli fumanti.

1431. Cavoli fiori alla parmigiana
(Choux fleurs à la parmesane).

Approntate cotti in acqua e sale i cavoli fiori, fateli saltare in tegghia con burro arrossato; badate però di non lasciarli cuócere di troppo. Ritirateli dal fuoco, spolverizzateli di formaggio; indi posti sul piatto, versatevi sopra un buon cucchiaio di sugo che avrete fatto bollire nella tegghia assieme al burro, e serviteli caldissimi.

1432. Broccoli o cavoli fiori alla genovese
(Choux fleurs à la gènoise).

Cotti come si disse, e di poi saltellati nel burro, serviteli cosparsi di salsa genovese (N. 266) a cui avrete unito delle acciughe tagliate a dadolini.

1433. Broccoli o cavoli fiori alla soubise
(Choux fleurs à la soubise).

Apparecchiate i broccoli nel modo anzidetto e serviteli cosparsi d'una *soubise* (N. 314) ben corretta e stemperata con sugo.

1434. Cavoli fiori o broccoli in salsa al burro
(Choux fleurs en sauce au beurre).

Procedete come sopra, e conditeli con salsa al burro corretta con sugo di limone.

1435. Cavoli fiori alla napoletana
(Choux fleurs à la napolitaine)

Procedete come sopra, e dopo aver loro fatto prendere bel colore, cospargeteli di salsa pomidoro e poco sugo; spolverizzateli di cacio cavallo grattugiato e serviteli caldissimi.

1436. Cavoli fiori alla besciamella
(Choux fleurs à la bechamelle).

Cotti e passati al burro come di pratica, serviteli conditi di salsa besciamella.

1437. Cavoli fiori alla lionese
(Choux fleurs à la lyonnaise).

Preparate i cavoli fiori tenendoli di scarsa cottura; mettete in una tegghia un pezzo di burro, qualche cipolla trita e un po' di prezzemolo parimenti trito, e quando il tutto è ben colorato gettatevi entro i broccoli, che ritirerete a tempo debito; disponeteli sul piatto per servirli tosto cosparsi di spagnuola ultimata con sugo di limone.

DEL CAVOLO CHINESE
(Pit-sai)

È codesto un ortaggio che meriterebbe una maggiore coltivazione. Di sapore gradevolissimo e delicato, è ad un tempo un prodotto abbastanza utile, giacchè quando arriva alla maturanza pesa fino a 5 o 6 libbre. Oriundo della China settentrionale ove cresce selvatico, va mano mano propagandosi in Germania ed in Francia. Quanto al modo di preparazione, è perfettamente simile a quello dei cavoli comuni e della cicoria.

DEI CAVOLI DI BRUSSELLES

Si presentano questi cavoli a foggia di piccole pallottole germoglianti lungo il fusto di una pianticella annuale che si semina negli orti, segnatamente nei paesi meridionali.

Si impiegano sovente come guerniture e sono di un grande sussidio per le miscele di ortaggi ed insalate cotte nella cattiva stagione, giacchè i cavoli di Brusselles giungono a maturanza verso la fine d'autunno.

1438. Cavolo di Brusselles alla besciamella

(Choux de Bruxelles à la béchamelle).

Sopprimete le prime foglie dei cavolini e quelle che avessero colore gialliccio; lavateli e cuoceteli in acqua bollente salata; rinfrescateli e sgocciolateli su un pannolino per poi metterli in una tegghia con burro fresco, poco sugo e un nonnulla di zucchero in polvere; quando siano ben glassati, scolate l'unto, conditeli con una besciamella bollente e servite con crostoni fritti al burro o con lingua cotta e ben rossa.

1439. Cavoli di Brusselles all'olandese

(Choux de Bruxelles à la hollandaise).

Operate come sopra, ommettendo lo zucchero, conditeli con una salsa olandese (N. 236) e serviteli con crostoni.

1440. Cavoli di Brusselles all'italiana
(Choux de Bruxelles à l'italienne).

Preparate cotti e glassati i cavoli, come al N. 1438, ommettendo lo zucchero. Avrete in pronto una salsa spagnuola ridotta cui unirete un po' di *purée* di selvaggina e di salsa pomidoro; condite con essa i cavoli aggiungendo un pezzetto di burro fresco, e servite con crostoni.

Cucinati in questo modo, sono molto adatti per guernire costolette di vitello, d'agnello, di pollo od anche di selvaggina. Si ponno pure servire con salsa lombarda (N. 269) e guerniti di crostoni.

G. N.

DE' CAVOLI RAPE

Questa varietà è contrassegnata da un grosso tubercolo alla base del cavolo, ove nascono le foglie. A differenza degli altri cavoli, di questi non si mangia che il torso, il quale si pela e si taglia a piacimento come le rape e i cardi; cotti e passati al burro, si condiscono con salsa vellutata alla panna od alla spagnuola.

1441. Cavoli rape ripieni
(Choux-raves farcis).

Preparate torniti d'eguale grossezza una dozzina di cavoli rape che avrete scelti primaticci od almeno molto teneri; fateli bollire in acqua salata, e quando cedano alla pressione del dito, scolateli e rinfrescateli; svuotateli in parte con un succhiello e metteteli mano mano in una tegghia con burro; mescolateli con alcuni cucchiai di farcia *quenelles*, un po' di prezzemolo trito e dei funghi passati al burro e intrisi di vellutata; legate il tutto con due tuorli d'uova; riempite con questo composto i cavoli rape; bagnateli a metà della loro altezza con buon sugo; copriteli di fettoline di lardo e colla solita carta unta, cuoceteli nel forno o con fuoco sotto e sopra bagnandoli col loro fondo. Disponeteli in casseruola d'argento, glassate e mascherateli con una mezza spagnuola.

DEI CARDI, DEL SEDANO E DEL FINOCCHIO

Il cardo vuol essere tenero sì ma piuttosto carnoso, sodo e di un bianco gialliccio. È cibo alquanto insipido, ma sano, di facile digestione, rinfrescante ed aperitivo.

Il sedano è più spesso adoperato come guernitura; crudo si mangia in insalata.

I cardi di Spagna e di Piemonte sono i migliori; essi devono essere bianchi e piuttosto consistenti; la loro cottura richiede speciale diligenza.

1442. Cardi alla midolla di manzo

(Cardons à la mœlle de bœuf).

Scegliete tre o quattro cardi a norma del loro volume; sopprimete le coste verdi che hanno dell'amaro, distaccate quelle bianche fino al garzuolo, dividete questo in quattro parti e gettatele in acqua mista con un po' d'aceto; tagliate le coste bianche a pezzi regolari e gettateli similmente nell'acqua; scolateli e metteteli in un caldaio d'acqua bollente con sale e fateli cuocere tenendoli chiusi ermeticamente. Scolateli, levate i filamenti superficiali e immergeteli di nuovo in acqua fredda leggiermente acidulata. Ciò fatto, accomodateli in una casseruola, bagnateli con brodò bianco e digrassatura, qualche fettolina di limone priva dei semi e della buccia, copriteli di fette di lardo, ponetevi sopra la solita carta unta e lasciateli confinare lentamente con fuoco sotto e sopra. Fate cuocere nel brodo due o tre pezzi di midolla di manzo, tagliatela a pezzetti e disponetela a foggia di crostoni di pane fritto, con cui guernirete i cardi disposti in bell'ordine su un piatto. Saltateli con spagnuola molto succolenta.

1443. Bietole gratinate *(Bettes au gratin).*

Scegliete delle belle bietole bianche, volgarmente chiamate *coste;* tagliatele a pezzi levando i filamenti, imbianchitele per un quarto d'ora in acqua leggiermente salata, scolatele e accomodatele in una casseruola, copritele di fettoline di lardo, e finite di cuocerle con burro e consumato. Fate poscia ridurre lestamente il loro fondo, sicchè riescano ben glassate; scolatele su uno staccio, tagliatele a listerelle regolari e saltatele al burro; quando saranno asciugate, aggiungete un po' di formaggio fino e mezzo bicchiere di salsa spagnuola; lasciatele qualche minuto ancora al fuoco, indi accomodatele in una casseruola d'argento; spolverizzate con formaggio, fatele gratinare al forno e servite.

1444. Cardoni alla spagnuola *(Cardons à l'espagnole).*

Apparecchiate i cardoni nel modo anzidetto, tranne che li taglierete a pezzettini e da ultimo li condirete con salsa spagnuola ben ridotta. Serviteli in crostatine di pasta sfogliata od in un *vol-au-vent.*

1445. Cardoni all'italiana *(Cardons à l'italienne).*

Preparate cotti in buon sugo bianco i cardoni che avrete tagliati a pezzi lunghi otto centimetri e larghi quattro; lasciateli divenir freddi e riunitene tre pezzi l'uno sopra l'altro in modo da formare dei bodini; passateli al pane e all'uovo, regolateli col coltello e friggeteli con burro; quando abbiano preso bel colore d'ambo le parti, disponeteli in corona sul piatto e serviteli con salsa di pomidoro mista con citriuolini triti. La salsa può variarsi a piacimento.

G. N.

1446. Sedano alla parmigiana *(Cèleri à la parmesane).*

Scegliete sei grossi gambi di sedano, togliete via tutto il verde lasciando non più di otto centimetri di fusto attaccato alla radice che pulirete e taglierete in mezzo; imbianchitelo e fatelo abragiare con buon sugo, lardo, giambone, sale e pepe. Cotto, scolatelo e disponetelo sul piatto in corona, spolverizzatelo di formaggio fino, bagnatelo con burro ed esponetelo al forno, sicchè prenda un bel colore. Cospargete assai leggiermente di sugo e servite.

1447. Sedano fritto all'italiana
(Cèleri frit à l'italienne).

Pulite sei gambi di sedano lasciando la parte bianca del gambo lunga circa sei centimetri, tagliateli in mezzo per il lungo ed a pezzi eguali, imbianchiteli, fateli abragiare, come si disse sopra, e quando sono freddi passateli all'uovo e al pane e friggeteli nel burro depurato; disponeteli con garbo sul piatto e servite cospargendolo di salsa pomidoro acida piuttosto chiara.

1448. Sedano rapa alla veronese
(Cèleri navet à la véronaise).

È questo una specie di sedano che ha la radice più grossa e carnosa del sedano comune; raschiatelo, imbianchitelo in acqua e sale e tagliatelo a fette e friggetelo con burro, sugo, sale e pepe, indi disponetelo sul piatto spargendovi sopra un po' di formaggio fino e di ***purée*** di pomidoro; esponetelo un istante al forno e servitelo.

1449. Finocchio *(Fenouil).*

Il finocchio si mangia crudo condito come il sedano e si cucina in tutti i modi indicati per esso.

DELLE LATTUGHE, DELL'INDIVIA E DELL'ACETOSELLA

Questi erbaggi si impiegano tanto per guernizioni che per piatto.

L'indivia e l'acetosella si ammanniscono nelle diverse guise che verremo additando per gli spinacci, tranne che l'acetosella la farete cuocere senz'acqua e la passerete allo staccio.

1450. Lattughe abragiate *(Laitues braisées).*

Sopprimete le foglie verdi di dodici belle lattughe, tagliatele in due, imbianchitele e di poi spremetele ed accomodatele nella casseruola; spolverizzatele di sale, copritele di fettoline di lardo e giambone, bagnatele con poco brodo e cuocetele, ricoperte di

carta unta, al forno o con fuoco sopra e sotto. Scolatele, levate l'unto e rotolatele a foggia di prugne; disponetene parte sul piatto in corona, frammezzate da crostoni di pane fritti, e il rimanente in piramide nel mezzo. Cospargete di salsa spagnuola all'essenza di selvaggina e servite.

1451. Lattughe farcite *(Laitues farcies)*.

Preparate ed imbianchite le lattughe nel modo anzidetto; distendetele su un pannolino e mettete su ogni lattuga un cucchiaietto di farcia di pollo, di vitello od anche di fegato, alla quale sarà bene mescolare assieme un po' di prosciutto cotto e trito; ravvolgete il ripieno nelle foglie e adagiatele in una casseruola, facendole cuocere come si disse sopra. Asciugatele con un pannolino, indi collocatele in bell'ordine sul piatto e cospargetele di salsa spagnuola ben ridotta.

1452. Purée d'indivia *(Purée d'endive)*.

Cuocete in acqua e sale un chilogrammo di foglie d'indivia; spremetele, tritatele e mettetele in una casseruola con un ettogrammo di burro, e quando sia ben asciutta versatevi entro due bicchieri di besciamella e poco sugo condensato; lasciate bollire, aggiungete sale, pepe, un nonnulla di zucchero in polvere, ultimatela con burro fresco e servitela con crostoni di pane fritti, oppure per guernizione. Ad alcuni piace unire a questa *purée* una soluzione di tuorli d'uova.

DELLE CAROTE

Le radici che propriamente portano il nome di carote, grosse, carnose, fragili, contengono una grande quantità di sostanza zuccherina e forniscono un alimento sano e gradevole. Ve ne hanno di diverse specie, ma la migliore è la rossa e la gialla.

1453. Carote all'italiana *(Carottes à l'italienne)*.

Scegliete le carote piuttosto corte e rosse, che sono le migliori, e con uno stampo tagliatele a sottili bastoncini lunghi quattro centimetri; imbianchiteli in acqua e sale e metteteli in una casseruola con un pezzetto di burro, un pizzico di zucchero e buon

brodo; fateli cuocere lestamente, sicchè riescano ben glassati; allora aggiungete un po' d'erbe fine e salsa spagnuola; perfezionate il condimento con burro fresco e servite.

1454. Carote alla besciamella *(Carottes à la béchamelle).*

Procedete come sopra; cotte e glassate conditele con buona besciamella mista con sugo condensato.

1455. Carote alla vellutata *(Carottes au velouté).*

Queste carote si ammanniscono precisamente come le rape (N. 1461) avvertendo soltanto che bisognerà tagliarle più sottili.

1456. Purée di carote *(Purée de carottes).*

Tagliate a fette sottili un chilogrammo di carote; imbianchitele leggiermente, scolatele e mettetele in casseruola con burro, sale, pepe e noce moscada, aggiungete un po' di sugo, e quando sono ben cotte passatele allo staccio; rimettetele in una casseruola con un pizzico di zucchero, un bicchiere di spagnuola, altrettanta besciamella e un po' di burro fresco. Tramenate ed avrete una *purée* liscia e succosa, di cui potrete servirvi anche per guernizioni.

DELLE RAPE

Le rape si debbono scegliere fresche, non troppo grosse, e segnatamente non tigliose.

1457. Purée di rape *(Purée de raves).*

Procedete come al N. 1456, avvertite solo che le rape esigono minor tempo per cuocere.

1458. Rape gratinate *(Raves au gratin).*

Pelate ed imbianchite delle belle rape, e quando sono fredde tagliatele a fette della dimensione d'un pezzo da cinque franchi; mettetele in una tegghia con burro; spolverizzateli di sale e friggetele di bel colore d'ambo le parti. Cotte, disponetele in corona

ed a strati sul piatto, spolverizzandole mano mano di formaggio. Montate così in piramide, cospargetele con besciamella piuttosto densa; spolverizzatele di pane che umetterete con burro sciolto. Fate prendere colore e servite versando attorno qualche cucchiaio di sugo chiaro. Qualora le rape avessero dell'amaro, potrete migliorarle coll'aggiungere un po' di zucchero alla spolverizzatura di formaggio.

1459. Navoni all'italiana *(Navets à l'italienne).*

Ammannite le rape nel modo indicato per le carote all'italiana (N 1453); osservate solo di tagliarle grosse il doppio e che alla loro completa cottura occorrerà minor tempo.

1460. Navoni alla besciamella *(Navets à la béchamelle).*

Operate come per le carote (N. 1454).

1461. Rape alla vellutata *(Raves au velouté).*

Tagliate le rape a foggia di spicchi d'arancio; imbianchitele un istante e cuocetele con sugo di pollame, burro e zucchero; quando siano ben glassate, aggiungetevi della salsa vellutata, disponetele sul piatto ultimandole con un pezzetto di burro fresco, e servite.

DELLE FAVE, DELLE LENTI E DEI FAGIUOLI

Le fave verdi sono preferibili alle secche, laonde si debbono scegliere cotte di fresco. Quanto alle lenticchie, procurate di non adoperare quelle dello stesso anno. Ve ne sono di grandi e di color chiaro e quindi preferibili per tramezzo o per guernizione; le piccole convengono meglio per *purée*. È alimento salubre e sostanzioso. — I fagiuoli, quando siano teneri e di fresco sgusciati, offrono pure un ottimo cibo.

1462. Fave fresche alla besciamella *(Féves à la béchamelle).*

Fate bollire in acqua e sale due litri di fave tenere; indi levate loro la pelle e cuocetele in una casseruola con un po' di brodo

ristretto, un mazzolino d'erbe odorifere e qualche fettolina di prosciutto fino. Scolatele, ritirate il mazzolino e il giambone e conditele con due bicchieri di besciamella ben lavorata e gustosa ma piuttosto liquida.

1463. Fave alla spagnuola *(Féves à l'espagnole)*.

La preparazione di queste fave differisce solo nella salsa impiegandosi la spagnuola invece della besciamella.

1464. Purée di fave *(Purée de féves)*.

Operate nel modo anzidetto, e quando sono cotte scolatele, passatele allo staccio ed ultimatele con besciamella, buon sugo e burro fresco.

1465. Purée di lenti *(Purée de lentilles)*.
1466. Purée di fagiuoli, di piselli
(Purée de haricots, de pois).

Fate cuocere un litro o due di lenti; mettete in una casseruola un pezzo di burro, nonchè qualche cipolla, carota, sedano, il tutto tagliuzzato, nonchè un po' di giambone e di lardo magro; quando questi ingredienti hanno preso colore, bagnate con una tazza di brodo; aggiungete il solito mazzetto di erbe odorifere, e lasciate bollire a fuoco lento per circa una mezz'ora; indi passate allo staccio, ed unite le lenti al sugo ottenuto; fate bollire di nuovo affinchè il liquido sia quasi consunto; passate allo staccio e mescolatevi assieme un po' di spagnuola o di besciamella, nonchè un pezzetto di burro fresco. Avrete così una *purée* molto liscia e gustosa.

Coll'istesso procedimento potrete ammannire ogni sorta di *purée* di fagiuoli bianchi o colorati, ceci, fave secche, piselli freschi, ecc.

1467. Lenti alla casalinga *(Lentilles à la ménagère)*.

Fate cuocere in acqua e sale le lenti; scolatele e riponetele in una casseruola; versatevi entro una spagnuola che avrete fatto ridurre, e mescolata con giambone a pezzetti e buon sugo, e di poi passata allo staccio; lasciatele bollire un poco e servitele fumanti.

1468. Fagiuoli bianchi o rossi alla maggiordomo
(Haricots blancs ou rouges à la maître d'hôtel).

Cuocete in acqua e sale i fagiuoli verdi o secchi; scolateli e gettateli in una casseruola in cui avrete fatto ridurre della salsa bianca o vellutata ultimata con un po' di sugo di pollo e un pezzo di burro fresco; aggiungete sale, pepe e prezzemolo trito ed imbianchito; amalgamate il tutto con un po' di sugo di limone, e serviteli con crostoni ed anche per guernizione.

1469. Fagiuoli bianchi alla spagnuola
(Haricots blancs à l'espagnole).

Approntate una buona salsa con sugo di montone, un po' di vino di Spagna, pepe e noce moscada; fate bollire in essa i fagiuoli già cotti scarsamente, ultimandoli coll'addizione d'un pezzo di burro fresco.

Come guernitura si adattano moltissimo alle costoline o coscie di montone e simili. In Ispagna è cibo assai prediletto, colà i fagiuoli si usa cuocerli in sugo di selvaggina con vino, per servirli poi con anitre selvatiche, pernici, ecc.

DELLE MELANZANE

Le melanzane o petronciani sono un ortaggio alquanto insipido e pochissimo nutriente. Ve ne sono di bianche e violacee; queste ultime sono riputate le migliori.

1470. Melanzane alla napoletana
(Aubergines à la napolitaine).

Pelate una dozzina di melanzane tenere, tagliatele in due o in quattro a seconda della grossezza, ed imbianchitele in acqua e sale; asciugatele, fatele cuocere in una tegghia con burro depurato e sale, voltandole a tempo debito; stendetene uno strato su un piatto che resista al fuoco, spolverizzatele di formaggio fino, aspergetele di salsa pomidoro mista con funghi triti, indi collocatevi sopra un altro strato, e così di seguito fino all'operazione ultimata; bagnatele di burro, esponetele al forno e quando abbiano preso colore servitele.

1471. Melanzane alla rémolade *(Aubergines à la rémolade).*

Approntate cotte nel burro, come si disse sopra, le melanzane, e conditele con una salsa *rémolade,* apparecchiata come si disse al N. 1233, a cui avrete unito un po' di vino bianco e di burro d'acciuga; lasciatele sobbollire alquanto e servitele fumanti.

1472. Melanzane ripiene alla milanese
(Aubergines farcies à la milanaise).

Scegliete diciotto piccole melanzane il più possibilmente tenere; pelatele, tagliatene porzione ove si trova il gambo onde poterle tener ritte, ed imbianchitele; indi col succhiello da verdure svuotatele, riponetele in una tegghia unta di burro e spolverizzatele di sale. Fate rosolare con burro, in una casseruola, un cucchiaio di cipolla trita, aggiungete un cucchiaio di funghi triti, altrettanto prezzemolo imbianchito, ed amalgamate il tutto con un bel cucchiaio di farina, ed un bicchiere di panna; lasciate bollire qualche minuto ed unite sale, pepe, noce moscada, formaggio grattugiato, un pezzo di mascarpone e due amaretti in polvere; quando il composto sarà freddo, mescolatelo con tre tuorli d'uovo e due interi; riempite le melanzane, versate nella tegghia un po' di sugo e fatele cuocere al forno, sorvegliando che il composto abbia a colorirsi. Servitele con spagnuola chiara ma succosa.

DELLE ZUCCHETTE O ZUCCOTTINI

1473. Zucchette ripiene alla parmigiana
(Petites courges à la parmesane).

Tagliate in quattro dodici zucchette levandole la mollica interna; mettetele in una tegghia con burro e sale e cuocetele a fuoco ardente, saltellandole di tanto in tanto; disponetele sul piatto spolverizzandole di formaggio; gettate una cucchiaiata di sugo nella tegghia ove avete fatto cuocere le zucchette; amalgamatevi assieme un po' di salsa pomidoro, salsate le zucchette e servite.

1474. Zucchette gratinate *(Petites courges au gratin).*

Tagliate in due per il lungo ventiquattro zucchettine; fatele cuocere nel modo anzidetto, aggiungendovi un po' di sugo; collo-

catele in piramide sul piatto spolverizzandole di formaggio fino; copritele di besciamella, indi di pane e burro come di pratica; fatele prendere colore e servitele fumanti.

1475. Zucchette alla casalinga
(Petites courges à la ménagère).

Levate la mollica interna e tagliate a fette le zucchette, che getterete nella tegghia con olio e burro cotto; cuocetele a fuoco ardente, aggiungete sale, pepe e formaggio e servitele.

1476. Zucchette all'olandese
(Petites courges à la hollandaise).

Apparecchiate le zucchette come al N. 1474; cuocetele in burro e sugo, indi scolate l'unto, conditele con una salsa olandese cui avrete unito un po' di pepe e di prezzemolo trito.

1477. Zucchette alla besciamella
(Petites courges à la béchamelle).

Sostituite alla salsa olandese una buona besciamella non troppo densa, operando come sopra.

1478. Zucchette alla lombarda
(Petites courges à la lombarde).

Preparate tre dozzine di zuccottini grossi come uova e fateli cuocere nel modo anzidetto; ben glassati, levate l'unto e conditeli con salsa lombarda (N. 269).

1479. Zucchette fritte in salsa pomidoro
(Petites courges-sauce tomates).

Tagliate in quattro dodici piccole zucchette; mettetele in tegghia con burro sciolto, e quando sono cotte di bel colore disponetele sul piatto in corona e cospargetele di buona salsa pomidoro.

Le zucchette glassate con burro e sugo potrete servirle con salsa spagnuola, vellutata, piccante, *remolade* ed al burro di gamberi.

1480. Zuccottini ripieni *(Petites courges farcies).*

Scegliete diciotto zuccottini grossi come uova; raschiateli, tagliatene d'ambo le parti un pezzetto e mediante succhiello estraete

la mollica; imbianchiteli in acqua e sale, scolateli e riponeteli stretti gli uni agli altri in una casseruola unta di burro. Avrete in pronto una farcia di pollo, o di altra carne, che amalgamerete con erbe fine, un po' di vellutata e un uovo. Mettete questo composto nel cornetto e riempite i zuccottini tenendo un po' rialzata all'infuori la farcia; bagnate con sugo, coprite con sottilissime fette di lardo, indi con carta unta; chiudete la casseruola col suo coperchio e cuoceteli con fuoco sotto e sopra. Cotta la farcia, saranno cotti anche i zuccottini, levate l'unto stendendoli su un tovagliuolo, collocateli sul piatto, cospargeteli di spagnuola chiara, ma sugosa.

Approntate i zuccottini nel modo anzidetto e lasciati raffreddare, si potranno passare all'uovo e al pane; indi fritti come le *croquettes,* li servirete con salsa piccante corretta con salsa pomidoro.

G. N.

1481. Zuccottini alla certosina

(Petites courges à la chartreuse).

Scegliete dodici zuccottini grossi poco più d'un uovo, levatene un pezzetto d'ambo le parti, sicchè prendano la forma di pasticcino; col coltello da tornire, rigateli, indi estraete la mollica ed imbianchiteli in acqua e sale. Mescolate con una farcia di pesce un po' d'erbe fine, burro di gamberi sciolto e funghi triti. Avrete pure in pronto dodici piccoli funghi cotti, trentasei code di gamberi e un pizzico di piselli cotti all'inglese; riempite di farcia i zuccottini, impiantate nel centro di ciascuno un fungo che decorerete con tre code di gamberi, riempiendo gli intervalli di piselli verdi. Adagiateli in una casseruola unta di burro, versatevi entro una tazza di sugo magro, copriteli e fateli cuocere per pochi minuti a forno dolce. Disponeteli sul piatto, sul quale avrete messo una salsa al burro di gamberi.

G. N.

1482. Zucchette ripiene alla milanese

(Petites courges à la milanaise).

Raschiate e tagliate pel lungo dieci belle zucchette, che segnerete con un coltellino per togliervi la mollica; fate cuocere in acqua e sale; levate la mollica, tritatela e spremetela attraverso un pannolino. Fate colorare una cipolla trita con burro ed aggiungetevi la mollica delle zucchette; lasciate asciugare fino a che esca il burro ed amalgamatevi assieme tre cucchiai di farina bianca e tre bicchieri di buona panna; fate cuocere tramenando continuamente ed aggiungete sale, pepe, noce moscada, un pugno di for-

maggio fino e mezzo ettogrammo di amaretti in polvere; badate che il composto riesca denso come una polenta; quando è quasi freddo, unitevi un po' di mascarpone e cinque o sei uova sbattute. Mettete le zucchette ben asciugate in una tegghia unta di burro, spolverizzatele leggiermente di sale, riempitele coll'anzidetto composto, fatele cuocere di bel colore a forno moderato e servitele.

Alcuni uniscono al composto dell'uva sultana ed anche carne cotta arrosto e tritata, altri amano tagliare le zucchette pel traverso e di poi estrarre la mollica col succhiello.

DEI CITRIUOLI

I citriuoli si servono come tramezzo e come guernizione; acquosi e insipidi per loro natura, abbisognano di un buon condimento.

1483. Citriuoli alla spagnuola *(Concombres à l'espagnole).*

Tagliate de' citriuoli verdi in quattro per il lungo, sopprimete la pelle e date loro forma gradevole; imbianchiteli e lasciateli asciugare su un pannolino, indi metteteli in casseruola con buon consumato e due mestole di spagnuola lavorata; fateli sobbollire circa mezz'ora e serviteli ristringendo la salsa se mai fosse troppo liquida.

In generale poi si ammanniscono con tutte le salse, come si disse per le zucchette, e si usa anche servirli similmente, sia di grasso che di magro. Un'osservazione importante però dev'essere fatta sulla necessità d'imbianchirli prima di porli in tegghia onde toglier loro il sapore d'amarognolo. È inutile dire che, tagliati a fette, si condiscono in insalata.

Per guernizione si tagliano a bastoncini lunghi quattro centimetri; imbianchiti, marinati e di poi asciutti, infarinati e fritti di bel colore, vengono conditi al momento con salse ac. le, piccante, olandese, pomidoro, peperata, ecc.

DEI POMIDORO

Il pomodoro gode d'una speciale riputazione, segnatamente per la gustosissima salsa di cui si fa universale uso. Oltre a ciò si ponno ammannire eccellenti tramezzi.

1484. Pomidoro ripieni *(Tomates farcis).*

Scegliete diciotto pomidoro d'eguale grossezza e non molto maturi, anzi un po' acerbetti; gettateli in acqua bollente e lasciateli bollire qualche minuto onde togliere la pellicola; sopprimetene porzione dalla parte del gambo, levate i semi e spremeteli leggiermente; collocateli in una casseruola con burro e poco sugo, una cipolla, poco prezzemolo e buccia di limone, il tutto trito e imbianchito; fate asciugare ed aggiungete tre acciughe tagliate a pezzettini, un cucchiaio di vellutata od altra salsa ed un cucchiaio di funghi; gettate questa miscela in una terrina ed amalgamatevi assieme tanta farcia che basti a riempire i pomidoro. Ricolmi che sieno, spolverizzateli di pane fino, bagnateli di burro fuso ed esponeteli al forno; cotti d'un bel colore, levateli dalla tegghia, in cui verserete un po' di spagnuola; lavorate ed ultimate la salsa con sugo di limone. Cospargete i pomidoro con questa salsa e servite.

1485. Pomidoro alla veneziana *(Tomates à la venitienne).*

Apparecchiate come sopra diciotto pomidoro; friggete in una casseruola, con burro, una cipolla tritata, aggiungete due cucchiai d'olio fino, quattro acciughe trite, un cucchiaio di prezzemolo parimenti trito, sale, pepe, due funghi triti, e finalmente diciotto ostriche; bagnate con un po' di salsa spagnuola, e non appena bolle distribuite quest'intingolo nei pomidoro; spolverizzateli di pane, umettateli di burro sciolto e fateli colorare al forno o col testo. Disponeteli in bell'ordine sul piatto; staccate la cozione dalla casseruola diluendola con spagnuola e sugo di limone, salsate con essa i pomidoro e servite.

1486. Pomidoro alla piemontese
(Tomates à la piemontaise).

Apparecchiate nel modo suindicato i pomidoro, che riempirete con buon riso misto con tartufi bianchi, intriso di *purée* di pomidoro con qualche tuorlo d'uova; fategli prendere colore e serviteli.

1487. Pomidoro alla casalinga *(Tomates à la ménagère).*

Operate come sopra, riempiendoli d'un battuto di carne cotta mista con erbe fine, un po' d'olio, mollica di pane inzuppata nella panna, formaggio, pepe e sale.

DELLE PATATE O POMI DI TERRA (1).

La patata offre un alimento che è del pari apprezzato sulla mensa del ricco, quanto all'umile desco del povero.

Essa soggiace ad alterazioni spontanee o malattie che ne rendono dannosa l'indigestione. Gelano, si fanno acquosi, assumono tinte violacee oscure ed hanno in tale stato un gusto amaro spiegato.

1488. Patate a vapore *(Patates à vapeur).*

Fate cuocere le patate conforme all'istruzione a pag. 52; mettetele sotto ad un tovagliuolo e servitele con burro fresco a parte.

1489. Patate all'inglese *(Patates à l'anglaise).*

Cuocete in acqua e sale le patate e quando cedono sotto la pressione del dito scolate l'acqua e lasciatele ancora a fuoco, a casseruola coperta, fino a che siano asciutte; pelatele e servitele come le anzidette.

1490. Patate alla contadina *(Patates à la villageoise).*

Inviluppate in doppia carta bagnata le patate e mettetele nella cenere calda, su cui manterrete per circa due ore della bragia ardente. Ritiratele, pelatele, e servitele come si disse sopra.

1491. Patate alla maggiordomo *(Patates à la maître d'hôtel).*

Fate cuocere 2 chilogrammi di patate che poscia pelerete e taglierete a quadrelli; avrete intanto messo a bollire una tazza

---

(1) Il gelo cui soggiaciono questi tuberi li rende per tal modo acquosi, che gli animali stessi, specialmente cavalli e bovini, alimentati con pomi di terra guasti dal gelo, finiscono col divenire idropici.

Questa pianta è originaria dall'America meridionale, d'onde è stata introdotta in Europa verso la fine del secolo XVI, sebbene la coltivazione non siasi estesa che al principio del secolo XVIII.

Il volgo e sopratutto i contadini s'opposero con indicibile pertinacia all'introduzione delle patate nell'uso domestico, nè ci volle meno che la filantropica ostinazione di alcuni benemeriti agronomi, quali il Palmontier in Francia e Vincenzo Dandolo in Italia, per promuovere la propagazione.

di salsa bianca o di vellutata con consumato; aggiungete un po' di prezzemolo trito e imbianchito, e da ultimo un pezzo di burro fresco; gettatevi entro le patate, che dovranno essere ancor calde, con sale, pepe, noce moscada e il sugo di due limoni. Quando il tutto è ben amalgamato e bollente, servite.

1492. Patate alla lionese *(Patates à la lyonnaise).*

Approntate come sopra le patate, tranne che le taglierete a foggia di spicchio d'aglio. Mettete un pezzo di burro nella tegghia e quando è sciolto gettatevi entro le patate che salerete e friggerete di bel colore. Fate parimenti friggere in una casseruolina un po' di cipolla trita, a cui aggiungerete del prezzemolo trito; bagnate con un bicchiere di spagnuola e un po' di buon sugo, e versate questa salsa sulle patate. Dopo qualche minuto di ebollizione ritiratele e servitele ultimandole con burro fresco e sugo di limone.

1493. Patate fritte in salsa pomidoro
(Patates frites sauce tomates).

Pelate e tagliate a crudo e in fette grosse come un pezzo da cinque franchi una dozzina di grosse patate; mettetele in tegghia con burro depurato e fatele cuocere lentamente e di bel colore; salatele, scolate il burro, indi glassatele coll'aggiungervi mezzo bicchiere di buon sugo; disponetele sul piatto in piramide od in corona, cospargetele di salsa pomidoro ultimata con burro e sugo di limone.

1494. Patate alla besciamella *(Patates à la béchamelle).*

Operate come sopra, cospargendole al momento di servire, con una buona besciamella.

1495. Patate all'olandese *(Patates à la hollandaise).*

Non si tratta che di sostituire la salsa olandese alla besciamella. Quanto poi al modo di preparare le patate, badate che si nell'un caso che nell'altro potrete anche cuocerle in acqua salata e tagliarle a fette o a quadratelli.

1496. Patate glassate al biondo di vitello
(Patates glacées au blond de veau).

Pelate a crudo due dozzine di patate, che sceglierete molto rotonde; diguazzatele, indi mettetele in una tegghia con burro e sale; quando hanno preso colore, scolatele l'unto, versatevi entro una tazza di consumato e fate glassare; disponetele in piramide sul piatto e servitele dopo avervi versato attorno una tazza di biondo di vitello.

1497. Patate in salsa bianca (*Patates en blanquette).*

Pulite e tornite trenta patate che metterete in una casseruola con brodo bianco, fette di giambone e di lardo e un pezzo di burro; cotte che sieno, scolate, unitevi della salsa bianca di pollo od anche vellutata, e cuocetele ultimandole con burro e sugo di limone.

Le patate cotte in questo modo convengono anche per guernizioni di rilievi di carne ai pesci.

1498. Patate gratinate *(Patates au gratin).*

Preparate tagliate e cotte le patate come si disse al N. 1493; disponetele sul piatto in piramide e copritele di una besciamella ridotta; spolverizzate di pane e bagnatele di burro, facendogli poi prender un bel colore. Servitele fumanti.

Potrete anche adoperare le patate cotte in acqua e di poi tagliate a fette e leggiermente fritte con burro e sugo.

1499. Patate alla savojarda *(Patates à la savoisienne).*

Fate bollire per un quarto d'ora in acqua salata 2 chilogrammi di patate, pelatele e tagliatele a fette della dimensione d'un pezzo da dieci centesimi; disponete a strati su un piatto molto profondo e che resista al fuoco, cospargendole mano mano di burro fuso, formaggio fino e buon sugo; avrete intanto fatto ridurre a metà un litro di buona panna, cui aggiungerete un po' di cannella in polvere e un nonnulla di zucchero; versatela sulle patate che esporrete a forno, oppure ultimerete di cuocere con fuoco sopra e sotto. Servitele caldissime.

1500. Patate alla provenzale *(Patates à la provençale).*

Mettete in una tortiera un po' d'olio fino, burro, una cipollina, uno spicchio d'aglio, poco prezzemolo e qualche fungo, il tutto trito; fate rosolare ed aggiungete tre acciughe trite e mezzo bicchiere di vino bianco. Gettatevi dentro le patate tagliate a fette, lasciatele cuocere lentamente, e al momento di servirle ultimatele con un po' di sugo di limone.

1501. Cestelline di patate *(Petits paniers de patates).*

Scegliete delle belle e grosse patate di buona qualità, e col coltellino foggiatele a cestelline; svuotatele, imbianchitele in acqua e sale e fatele cuocere alcuni minuti in brodo bianco e burro. Riempitele di piselli, punte d'asparagi, cavoli di Brusselles, fagiuoletti conditi a norma delle singole istruzioni, e servitele. G. N.

1502. Patate ripiene e glassate
(Patates farcies et glacées).

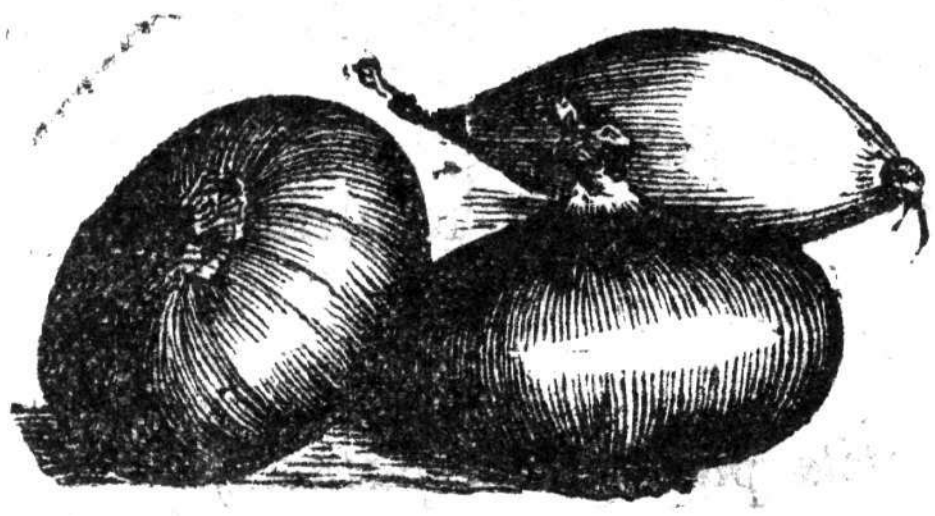
Pelate e date forma rotonda a dodici belle patate che con apposito succhiello svuoterete e poscia imbianchirete; preparate una farcia di vitello o di pollo, cui frammischierete un po' di *purée* di cipolle e poco prezzemolo; mettete il composto in un cornetto e riempite le patate; collocatele l'una contro l'altra in una casseruola, saltatele, copritele di fettoline di lardo e di giambone, aggiungete sugo e burro, e fatele cuocere, ma non troppo, coperte di carta unta. Disponetele con garbo sul piatto e servitele con salsa chiara ma succosa. G. N.

1503. Patate ripiene alla lombarda
(Patates farcies à la lombarde).

Scegliete delle patate di buona qualità, cui darete la forma di grosse pere; svuotatele dal basso, imbianchitele leggiermente e riempitele con farcia di vitello o di pollo mista con erbe fine e funghi triti; fatele cuocere scarsamente in buon sugo, lasciatele raffreddare, asciugatele, impanatele e friggetele di bel colore come si disse per le *croquettes*. Disponetele sul piatto, cospargetele di una salsa pomidoro piuttosto chiara, cosicchè rassomiglino a pere sciroppate. Servitele tanto per tramesso che per guernizione di piatti di rilievo.

G. N.

DELLE CIPOLLE E DEI PORRI



Le cipolle, come ognuno sa, sono ad un tempo un necessario condimento delle vivande, ed un piatto abbastanza gradito; mangiansi anche crude in insalata, ma riescono nocive allo stomaco. Le cipolle bianche sono migliori delle rosse. I porri servon più per condimento d'insalate e di minestre che quale vivanda. Tuttavia si ammanniscono in tutti i modi indicati per le cipolline.

1504. Cipolle ripiene e gratinate
(Oignons farcis au gratin).

Scegliete ventiquattro cipolle grosse come uova e piuttosto rotonde; sopprimetene porzione al disopra e porzione dalla parte della radice, ma non troppo, altrimenti si sfascierebbero; pelatele e fatele bollire fino a metà cottura in acqua bollente; scolatele su un tovagliuolo, svuotatele lasciandovi soltanto due strati e fate cuocere con burro e sugo la metà di quanto avete estratto; passatele allo staccio ed aggiungetevi del prezzemolo trito e imbianchito; quando il composto è freddo, amalgamatelo col doppio volume di farcia *quenelles* di carne o di pesce se di magro, sale, pepe e due tuorli d'uova. Spalmate di burro una tegghia, adagiatevi entro le cipolle, e mediante un cartoccio riempitele; versate un po' di sugo nella tegghia; spolverizzate di pane il disopra, umettatele di burro fuso, collocatele al forno e servitele caldissime. Queste cipolle ponno essere riempite anche semplicemente con farcia mista con erbe fine, e di poi cotte coperte di fettoline di lardo e buon sugo, tenutavi sovrapposta una carta unta.

1505. Cipolle ripiene alla milanese
(Oignons farcis à la milanaise).

Prendete una dozzina di cipolle, sopprimetene una piccola porzione d'ambo le parti; pelatele, imbianchitele a metà sino a cottura, svuotatele al centro e disponetele in ventiquattro cerchi; tritate minutamente la porzione di cipolla estratta, spremetela e get-

tatela in una casseruola con un ettogrammo di burro; fate cuocere di color biondo, aggiungete altro ettogrammo di burro già cotto, un ettogrammo e mezzo di farina, e bagnate con un litro di panna; condite con sale, pepe, noce moscada ed un pugnolo di formaggio fino; cotto a dovere, ritirate la casseruola dal fuoco, unendovi mezzo ettogrammo d'amaretti in polvere e un po' d'uva sultana; quando sia freddo, amalgamatevi assieme sei uova sbattute, indi con questo composto riempite le cipolle che avrete messe in una tegghia unta di burro e ultimerete come le sopradette.

1506. Cipolle per guernizione di piatti freddi.

Scegliete ventiquattro cipolle rotonde e non meno grosse d'un uovo, pelatele, imbianchitele e cuocetele con buon sugo, lardo e giambone; levatele dalla cozione, e quando siano fredde sopprimetene porzione dalla parte della radice e un po' più al disopra, formando una specie di vasetto; marinatele con olio, aceto, sale e pepe, ed al momento di servirsene asciugatele e riempitele d'una miscela di legumi tagliati minutamente, conditi di magnonnese; decorate il centro con un bottoncino di gelatina spinta al cornetto.

1507. Cipolle al burro di Mompellieri
(Oignons au beurre de Montpellier).

Cotte e preparate come sopra, riempitele di burro di Mompellieri, cui avrete unito un po' di magnonnese al burro, e guernitele di gelatina trita.

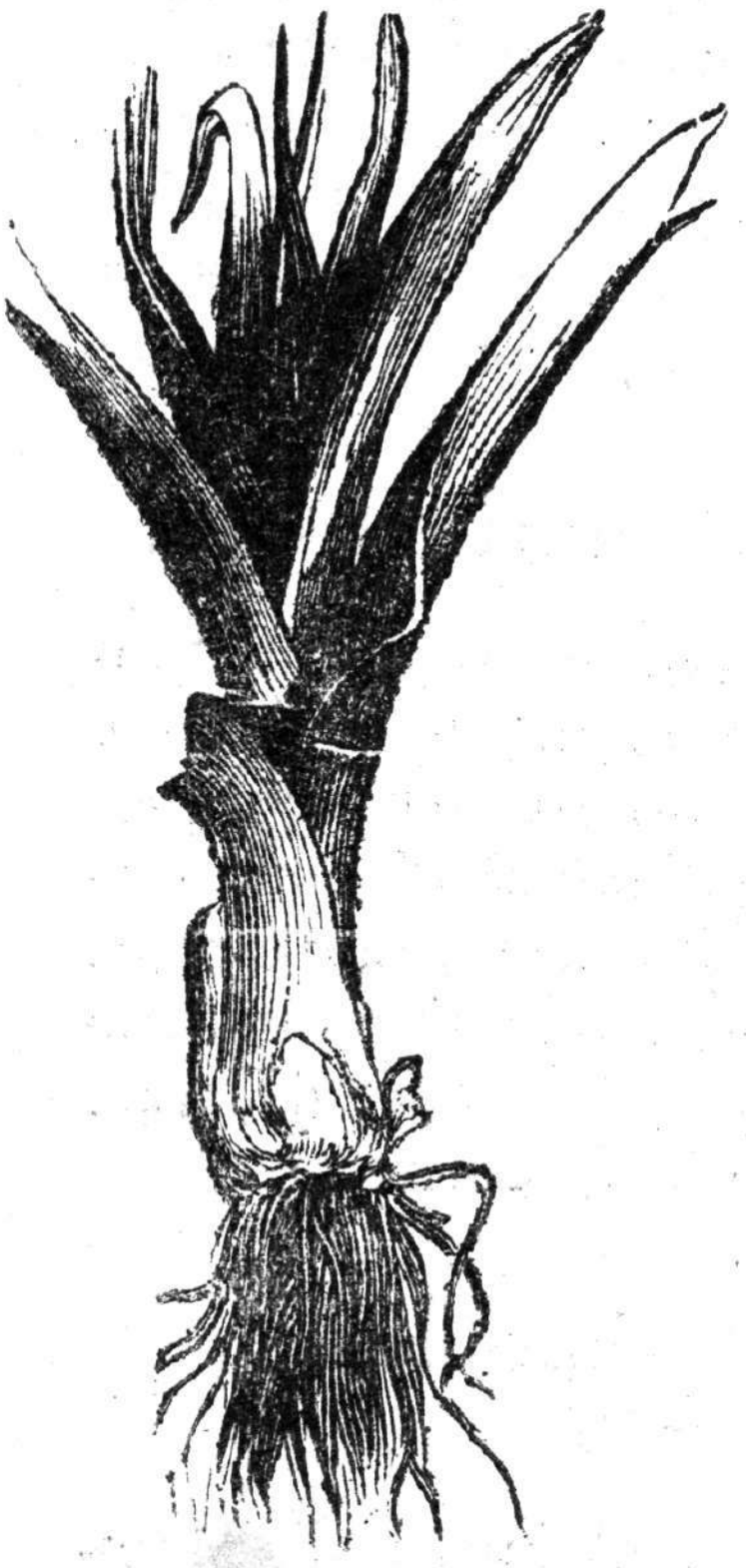
1508. Cipolle ripiene alla lombarda
(Oignons farcis à la lombarde).

Procedete come sopra, riempiendole d'un salpicone di stomaco di pollo, lingua, tartufi, prosciutto e code di gamberi, il tutto cotto, tagliato a filettini e intriso di salsa lombarda (N. 288).

1509. Cipolle ripiene alla certosina
(Oignons farcis à la chartreuse).

Operate istessamente e riempite le cipolle con una miscela di asparagi, girelli di carciofo, acciughe, filetti di pesce cotti nel burro, citriuoli, funghi, il tutto tagliato e intriso di salsa magnonnese al burro di gamberi; da ultimo collocate su ogni cipolla una bella coda di gambero.

1510. Porri alla casalinga *(Poireaux à la ménagère).*



Sopprimete la radice e tagliate la parte bianca, che sarà lunga circa otto centimetri; levate la prima pelle, imbianchiteli in acqua bollente, asciugateli e fateli abragiare con burro, sugo, e un nonnulla di zucchero. Per norma badate che i porri esigono maggior tempo per cuocere che non le cipolline. Procurate che riescano ben glassati e serviteli fumanti.

DEL LUPPOLO DELLE BARBE DI BECCO O SASSEFRICA E DELLA SCORZONERA

Il luppolo o livertizio *(lovertis)*, è pianta assai comune, di cui si mangiano in primavera le punte novelle.

È alimento che, come le barbe di becco e la scorzonera, conviene anche agli stomachi più logorati. La scorzonera, quando sia dolce e non tigliosa, somministra una radice alla quale furono già attribuite proprietà salutari.

1511. Luppoli alla buona donna
(Houblons à la bonne femme).

Cuocete le punte teneri e verdi in acqua bollente con sale' indi scolateli e saltateli nel burro; al momento di servire conditeli con salsa besciamella, olandese, o qualsiasi altra salsa al burro.

1512. Barbe di becco o sassefrica alla besciamella
(Barbes de bouc à la béchamelle).

Raschiate la radice d'un chilogrammo di barbe di becco sicchè si presentino bianche; cuocetele scarsamente in acqua e sale in un recipiente coperto. Scolatele, rinfrescatele e tagliatele a pezzetti

lunghi sei centimetri per poi farle glassare con burro e sugo ristretto; aggiungete un nonnulla di zucchero ed amalgamatevi assieme della salsa besciamella bollente, e servitele in casseruola d'argento con crostoni fritti al burro.

1513. Scorzonera dolce gratinata *(Scorsonère au gratin).*

Cuocete la scorzonera in acqua e sale; glassatela con burro e sugo; disponetela in piramide sul piatto, spolverizzatela di formaggio, aspergetela di besciamella ristretta, spolverizzatela di pane, umettatela di burro e servitela dopo averla fatta leggiermente colorare al forno o col testo.

1514. Sassefrica o scorzonera alla genovese
(Salsifis au scorsonère à la gènoise).

Fate cuocere, ma non troppo, e passate al burro la sassefrica o la scorzonera molto tenera, cui unirete delle acciughe a filettini, funghi, prezzemolo e scalogno, il tutto trito e spremuto, un poco di vino e di salsa spagnuola; lasciate bollire alquanto; aggiungete un po' di sugo di limone e servite.

1515. Sassefrica al burro *(Salsifis au beurre).*

Cuocete in acqua e sale le sassefriche, indi tagliatele e mettetele in tegghia con burro cotto, facendole saltellare ed unendovi sale e poco pepe; prima di ritirarle dal fuoco aggiungetevi un pochino di sugo e da ultimo spolverizzatele di formaggio e servite.

DEGLI SPINACCI

Le foglie degli spinacci somministrano un alimento pochissimo nutritivo, ma sono di facile digestione e godono di proprietà rinfrescante, emolliente e alquanto lassativa.

1516. Spinacci all'italiana *(Èpinards à l'italienne).*

Mondate e diguazzate 2 chilogrammi di spinacci, imbianchiteli in acqua e sale, spremeteli, tagliuzzateli e fateli cuocere in una casseruola con burro d'acciuga; aggiungetevi mezzo ettogrammo

di uva di Malaga e altrettanta uva passa che avrete dapprima lavata in acqua tiepida; amalgamate il tutto e servite con crostoni di pane fritti e ben glassati.

1517. Spinacci alla borghese *(Èpinards à la bourgeoise).*

Fate soffriggere in una casseruola un ettogrammo di burro con due spicchi d'aglio schiacciato e quattro acciughe trite; gettatevi entro gli spinacci imbianchiti ed apparecchiati come sopra; aggiungetevi sale, pepe, noce moscada, e al momento di ritirarli dal fuoco ultimateli coll'addizione d'un po' di burro fresco.

1518. Spinacci all"inglese *(Èpinards à l'anglaise).*

Cotti gli spinacci e di poi spremuti e tagliuzzati, fateli asciugare a fuoco ardente con burro, sale, pepe e noce moscada. Al momento di servirli aggiungetevi un po' di burro fresco e disponeteli sul piatto guernito con crostoni di pane fritto.

1519. Spinacci alla francese *(Èpinards à la française).*

Mondate e cuocete in molt'acqua 2 chilogrammi di spinacci; rinfrescateli, spremeteli, tritateli minutamente e metteteli in una casseruola con un ettogrammo di burro, fateli asciugare ed unitevi del buon sugo e della salsa vellutata, sale, pepe e noce moscada; ultimateli con un pezzetto di burro fresco e serviteli con crostoni od anche per guernizioni.

1520. Spinacci alla panna *(Èpinards à la crème).*

Apparecchiate ben cotti, spremuti e tritati 2 chilogrammi di spinacci; passateli allo staccio, e dopo averli fatti asciugare con burro, amalgamatevi assieme due cucchiai di farina di semola; bagnateli con tre bicchieri di buona panna e poco sugo ristretto, sale e un nonnulla di noce moscada; tramenateli fino allo sviluppo dell'ebollizione, indi cuoceteli a fuoco lento e ultimateli con burro fresco.

1521. Spinacci alla milanese *(Èpinards à la milanaise).*

Imbianchite abbondantemente 2 chilogrammi di spinacci indi ben spremuti metteteli in una casseruola con burro; quando siano asciugati, conditeli con una tazza di vellutata ridotta, sale, pepe;

ove fossero mollicci, aggiungete un po' di burro amalgamato con farina e lasciateli bollire fino a che siano consistenti abbastanza per montarli sul piatto in piramide. Serviteli versandovi all'ingiro un bicchiere di sugo biondo di vitello.

DEI PISELLI

I piselli sono una delle più delicate verdure; è necessario che siano colti non affatto maturi, e cotti appena sgusciati e lestamente a grand'acqua, affinchè si conservino verdi.

1522. Pisellini all'inglese *(Petits pois à l'anglaise).*

Sgusciati e mondi gettate i piselli in una casseruola d'acqua bollente e salata; fateli bollire vivamente fino a perfetta cottura. Scolateli e riponeteli in una casseruola d'argento con un pezzo di burro disopra non fuso e leggiermente salato.

1523. Pisellini alla francese *(Petits pois à la française).*

Mettete i piselli in una casseruola più larga che alta, con un pezzo di burro, un bicchiere d'acqua, una cipollina, sale e un mazzolino di prezzemolo e lattuga; manipolateli, scolate l'acqua e fate cuocere vivamente saltellandoli di tanto in tanto. Cotti, ritirate il mazzolino, aggiungete un pizzico di zucchero ed ultimateli con qualche cucchiaio di vellutata e burro fresco. Questi piselli si ponno legare anche con qualche tuorlo d'uovo e si servono in crostata e specialmente guerniti di crostoni fritti.

DEI FAGIUOLETTI VERDI (Cornetti)

I fagiuoletti verdi occupano un posto distinto fra gli ortaggi; le primizie, cioè quando sono piccolissimi, offrono un delicato mangiare.

1524. Fagiuoletti verdi all'inglese
(Haricots verts à l'anglaise).

Scegliete i fagiuoletti verdi, volgarmente chiamati *cornetti*, il più possibilmente teneri; ove siano molto piccoli, si lasciano interi, altrimenti si tagliano in due o tre pezzi. In ogni caso mozzate le due estremità e procedete come pei piselli all'inglese. Per regola generale i fagiuoletti devono cuocersi a grand'acqua con sale ed a fuoco ardente e di poi scolati e rinfrescati. Qualunque sia il modo di cucinatura, tranne che per insalata o magnonnese, sarà bene passarli al burro e sugo condensato prima di condirli con la salsa, la quale, secondo noi, è meglio sia posta all'ingiro del piatto.

1525. Fagiuoletti verdi alla francese
(Haricots verts à la française).

Apparecchiati e cotti ben verdi in acqua salata, metteteli in tegghia con burro, qualche cucchiaio di vellutata, sugo di limone, sugo condensato aggiungendovi all'atto di servirli un pezzetto di burro fresco.

1526. Fagiuoletti verdi alla lionese
(Haricots verts à la lyonnaise).

Operate come sopra, colla sola differenza che vi aggiungerete un cucchiaio di cipolline trite e imbianchite, un cucchiaio di prezzemolo trito e una soluzione di qualche tuorlo d'uova con burro fresco.

1527. Fagiuoletti verdi a foggia di piselli
(Haricots verts en petits pois).

Fate cuocere scarsamente in acqua salata i *cornetti*, che poscia taglierete a pezzettini piccolissimi. Metteteli in tegghia con burro, sale e noce moscada; fateli saltellare alquanto, indi unitevi un po' di salsa alemanna e prezzemolo trito. Serviteli con crostoni fritti e glassati.

A questa delicata verdura s'addice benissimo la salsa besciamella, olandese, pomidoro, nonchè quella al burro di gamberi e d'acciughe. Noi li abbiamo serviti più volte misti con fagiuoli bianchi intrisi di besciamella o prosciutto cotto tagliato a filettini.

G. N.

DEGLI ASPARAGI

Nessun altro ortaggio riunisce tante prerogative quanto l'asparagio; esso è alimento facile a prepararsi, salubre e di facilissima digestione. Possiede qualità diuretiche efficacissime. La parte mangereccia dello sparagio consiste nelle gemme che spuntano da terra in primavera. Ve ne sono di varie sorta, ma le principali sono: il bianco o sparagio del Belgio e d'Olanda, precoce e molto produttivo, ma a cui rimane una piccola estremità verde e mangereccia; il violetto o rossiccio all'estremità, detto di Polonia; il verde, varietà meno grossa ma migliore, tanto pel sapore, quanto perchè verde e tenero in tutta la sua lunghezza.

1528. Asparagi in salsa al burro od all'olandese *(Asperges sauce au beurre ou à la hollandaise).*

Scegliete un bel mazzo d'asparagi, levate le piccole fogliette che trovansi lungo il fusto verde, raschiate la parte bianca, legateli, tagliateli di eguale lunghezza e metteteli a cuocere in acqua bollente salata; ove gli asparagi non fossero tutti d'eguale grossezza, avrete cura di porvi entro prima i grossi, indi i piccoli; la cottura deve operarsi lestamente. Scolateli su uno staccio, disponeteli su d'un piatto con tovagliuolo ripiegato ed accompagnateli con due salsiere, l'una di burro, l'altra di salsa al burro, oppure con salsa olandese.

1529. Asparagi alla casalinga *(Asperges à la ménagère).*

Cuocete in acqua e sale la parte verde di 2 chilogrammi di asparagi, indi scolateli e metteteli in tegghia con burro cotto, spolverizzateli di formaggio, sale, pepe, fateli rosolare alquanto e serviteli guerniti di uova fritte al burro.

1530. Asparagi al burro nero *(Asperges au beurre noir).*

Cuocete in acqua e sale gli asparagi; scolateli su un pannolino, indi disponeteli sul piatto e versatevi sopra del burro fritto colore oscuro. Accompagnateli con un piatto di formaggio trito.

1531. Asparagi alla parmigiana *(Asperges à la parmesane).*

Preparate gli asparagi cotti e disposti sul piatto nel modo anzidetto; versatevi sopra del burro fuso misto con sugo condensato, formaggio fino e poco pepe; spolverizzateli con altro formaggio e bagnateli con poco burro disciolto; colorateli col testo e serviteli tosto.

1532. Asparagi alla tartara *(Asperges à la tartare).*

Cotti, come più volte si disse, servite gli asparagi disposti su un tovagliuolo ripiegato, accompagnandoli con una salsiera di salsa tartara (N. 278).

1533. Crostatine guernite di asparagi a foggia di piselli

(Petites croustades garnies d'asperges en petites pois).

Tagliate il verde degli asparagi, meno l'estremità della punta, a pezzettini, cuoceteli lestamente in acqua e sale; scolateli e conditeli con salsa lombarda (N. 269) mista con sugo condensato, accomodandoli poi in crostatine di sfogliata od anche di pane sottili e fritte d'un bel colore.

Gli asparagi così predisposti si servono molto convenientemente anche intrisi di salsa al burro di gamberi. G. N.

1534. Asparagi alla magnonnese ai gamberi

(Asperges à la magnonnaise aux écrevisses).

Tagliate egualmente lunghe le punte degli asparagi, indi cotti e scolati marinateli con olio, sale, pepe, noce moscada. Attaccate un crostone di pane fritto al centro del piatto; stratificatelo di salsa magnonnese perfettamente ultimata, e disponetevi all'ingiro gli asparagi formando un cespuglio, i quali asparagi avrete bagnati al momento di sugo di limone; guernite il piatto all'ingiro di magnonnese e code di gamberi, e servite. Questa insalata può essere decorata di gelatina. G. N.

1535. Asparagi alla polacca *(Asperges à la polonaise).*

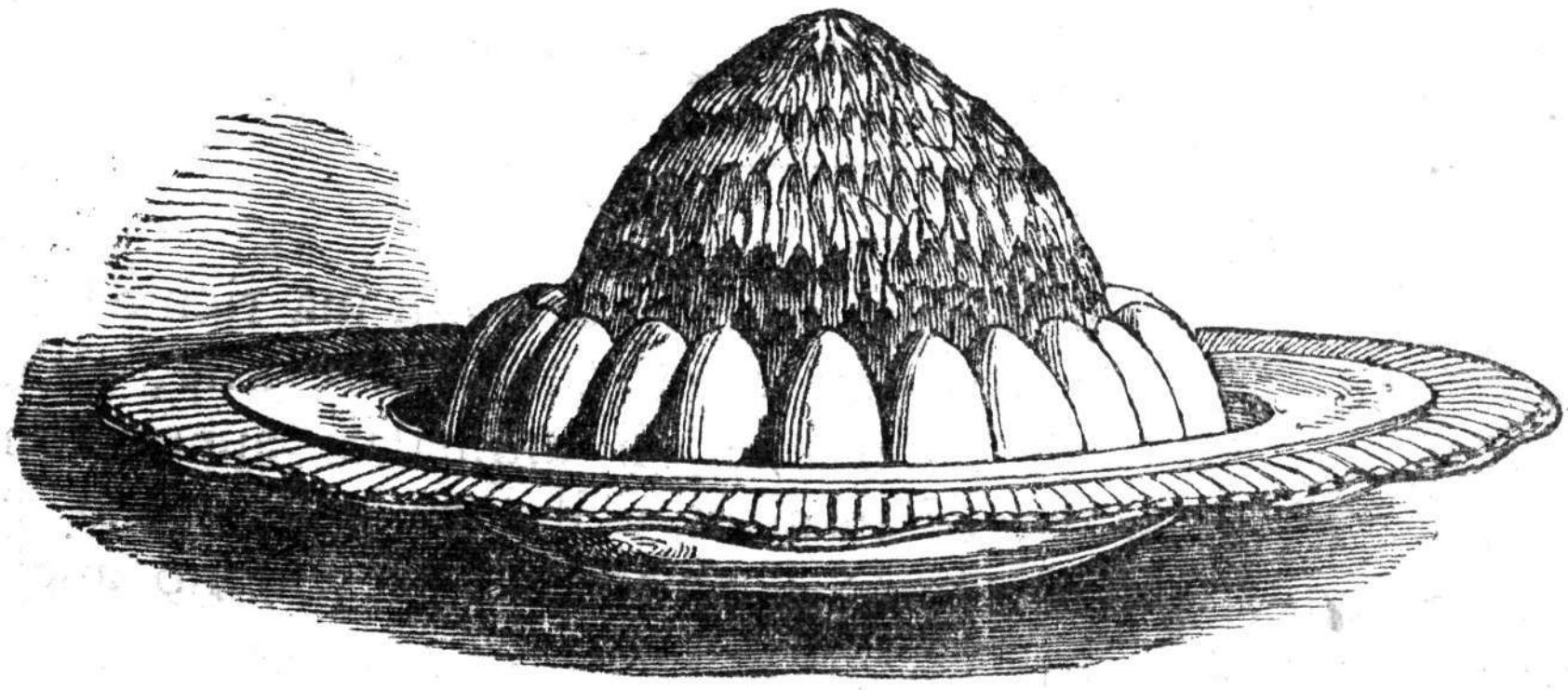
Apparecchiate gli asparagi cotti in acqua e sale; indi disposti su un tovagliuolo ripiegato, serviteli con zabaglione poco zuccherato a parte.

1836. Punte d'asparagi alla suprema
(Pointes d'asperges au suprême).

Gli asparagi verdi sono quelli da preferirsi; sceglieteli di grossezza uniforme, spezzateli colle dita affine d'impiegare soltanto la parte tenera; tagliateli a pezzettini tenendo in disparte le estremità più tenere, che porrete a cuocere un po' dopo; cotte in acqua bollente salata, scolatele e mettetele in una tegghia con burro sciolto; passatele sul fuoco qualche minuto, condite con sale e un nonnulla di noce moscada e zucchero in polvere; cospargetele leggiermente di salsa suprema (N. 240) ultimandole con un po' di sugo, burro fresco e sugo di limone.

1837. Punte d'asparagi all'italiana
(Pointes d'asperges à l'italienne).

Preparate circa duecento punte d'asparagi egualmente lunghe non meno di sei centimetri; cuocetele scarsamente, scolatele e mettetele in tegghia con burro e sugo condensato, sorvegliando che abbiano a riescire ben glassate. Preparate quindici o diciotto uova *mollets*, cotte cioè per poco più di cinque minuti, indi pelatele e serbatele calde in acqua. Montate sul piatto a foggia di cupola una *purée* di patate molto sostenuta; impiantatevi attorno gli asparagi come vedesi nel disegno; ultimato il quale, farete ben riscaldare il piatto, che guernirete colle anzidette uova; cospargetele di sugo chiaro, ma gustoso, e servitele caldissime.



A dare maggior risalto a questo tramezzo potrete porre tra un uovo e l'altro una cresta fatta di lingua molto rossa.

G. N.

1533. Crostoni di pane alle punte d'asparagi
(Croûtons de pain aux pointes d'asperges).

Disponete dodici fette di pane a foggia di filetti di pollo, che friggerete di bel colore e lascierete raffreddare; fate cuocere trentasei punte d'asparagi lunghe cinque centimetri; stratificate leggiermente i crostoni di pane con farcia di pollo ed applicate su ognuno d'essi tre punte d'asparagi che terrete riunite verso la estremità del filetto, tracciando poi con farcia spinta al cornetto un bottoncino e un cordoncino, in mezzo al quale porrete un piccolo disco di lingua molto rossa in modo da simulare un fiore. Adagiateli in una tegghia unta di burro, copriteli col suo coperchio, sotto al quale metterete un foglio di carta; esponete al forno pel tempo necessario a cuocere la farcia, indi disponeteli con garbo sul piatto e cospargeteli leggiermente d'una spagnuola di buon gusto, ma chiara. — Volendo ammannire questo tramesso di magro, impiegherete invece farcia di pesce e code di gamberi. Noi questi crostoni li abbiamo serviti per guernizioni di piselli montati in piramide cotti come d'uso e conditi con sugo condensato, burro fresco e pochissima besciamella ridotta. In questo caso li accompagnerete con una salsiera di spagnuola chiara. **G. N.**

DEI CARCIOFI

I carciofi sono uno dei più squisiti ortaggi, ma richiedono una laboriosa digestione se mangiati crudi con olio e sale; all'invece cotti a dovere, sono un cibo che gli ammalati appetiscono. Si servono per tramesso e per insalata, e il loro grumolo o girello offre una gradita guernizione; i piccoli si presentano anche per *hors-d'œuvres.*

1539. Carciofi alla bordelese *(Artichauts à la bordelaise).*

Apparecchiate una dozzina di carciofi tenendoli interi e pulendoli internamente coll'apposito succhiello; imbianchiteli in acqua bollente; fate friggere con burro e poco olio, una cipollina trita, e quando sia colorata, scolate l'unto ed aggiungete un pugnolo di pane grattugiato, un cucchiaio di prezzemolo trito ed imbianchito, due o tre cucchiai di spagnuola, un ettogrammo di giambone cotto e tritato, sale, pepe e noce moscada. Avrete così un com-

posto sostenuto con cui riempirete i carciofi, fasciateli di lardo e metteteli stretti gli uni agli altri in una casseruola, bagnandoli poi con una *mirepoix* apparecchiata con vino Marsala e sugo; coprite con carta e fate cuocere a fuoco temperato. Da ultimo digrassate, passate la cozione e restringetela aggiungendovi un po' di spagnuola. Ben disposti sul piatto, serviteli fumanti coll'anzidetta salsa.

1540. Carciofi alla lionese *(Artichauts à la lyonnaise).*

Scegliete una dozzina di carciofi teneri, puliteli come di pratica e fateli cuocere lentamente con burro, sale e pepe, tenendoli coperti. Levate l'unto e versatevi entro un po' di salsa vellutata o spagnuola, prezzemolo e cipolla trita, sugo di limone e burro fresco; amalgamate il tutto e servite con crostoni di pane fritti al burro.

1541. Carciofi alla lombarda *(Artichauts à la lombarde).*

Imbianchite e fate cuocere i carciofi in sugo *mirepoix;* ritirateli a scarsa cottura, regolateli e intonacateli leggiermente di farcia di grasso o di magro, e mettete su ogni mezzo carciofo quattro code di gamberi; esponeteli sulla bocca del forno per rassodare la farcia. Avrete in serbo una salsa vellutata, che ultimerete con burro di gamberi, prezzemolo trito, citriuolini in fette e sugo di limone; guernite il piatto di crostoni e servite. G. N.

1542. Carciofi alla graticola *(Artichauts à la grille).*

Tagliate il gambo ad una dozzina di carciofi teneri, affinchè possano tenersi ritti, e mozzate le punte delle foglie come d'uso. Mischiate in una terrina olio, sale, pepe e sugo di limone, mettete in ogni carciofo un cucchiaio di questo preparato e metteteli a cuocere sulla graticola a fuoco moderato. Serviteli con salsa di acciughe e sugo di limone.

1543. Carciofi alla parmigiana
(Artichauts à la parmesane).

Imbianchite e tagliate in due una dozzina di carciofi; riponeteli in una tegghia rivolti dalla parte dove sono tagliati; con burro, sale e pepe, e mettete nel centro d'ogni mezzo carciofo un pizzico di formaggio grattugiato che bagnerete con burro; espo-

neteli un istante al forno, oppure fate loro prendere colore col testo. Disponeteli in corona sul piatto; aggiungete alla cozione un mestolino di salsa spagnuola e un bicchiere di buona panna; fate bollire ed aspergete i carciofi che servirete fumanti.

1544. Carciofi farciti con tartufi
(Artichauts farcis aux truffes).

Preparate dodici carciofi interi mozzando la punta delle foglie e regolando il gambo; imbianchiteli e col succhiello d'ortaggi svuotateli internamente dalla parte della punta. Mescolate della farcia *quenelles* con un po' d'erbe fine e un ettogrammo di tartufi tagliati a dadi, e con questo composto riempite i carciofi. Collocateli stretti in una casseruola, copriteli di fettoline di lardo e giambone, bagnateli con sugo e vino, copriteli di carta e cuoceteli al forno, oppure con fuoco sopra e sotto. Quando sono cotti, ritirateli, digrassate la cozione, restringetela ed aggiungetevi della spagnuola ed un po' di sugo di limone. Montateli in piramide e serviteli cosparsi di salsa.

1545. Carciofi farciti all'italiana
(Artichauts farcis à l'italienne).

Imbianchite e fate cuocere dodici piccoli carciofi o sei grossi che taglierete in due; preparate una farcia a cui unirete un poco di giambone cotto tagliato minutamente, prezzemolo e cipollina parimenti trita e imbianchita; farcite con questo composto i carciofi, passateli all'uovo e al pane, e poco prima di servire friggeteli nel grasso o nel burro depurato. Esponeteli a fuoco moderato soltanto il tempo necessario a cuocere la farcia; cotti d'un bel colore, asciugateli, disponeteli sul piatto in piramide od in corona cospargendoli di salsa pomidoro, alla quale avrete unito dei funghi a dadolini e del sugo di limone.

1546. Carciofi allo scarlatto *(Artichaut à l'écarlate).*

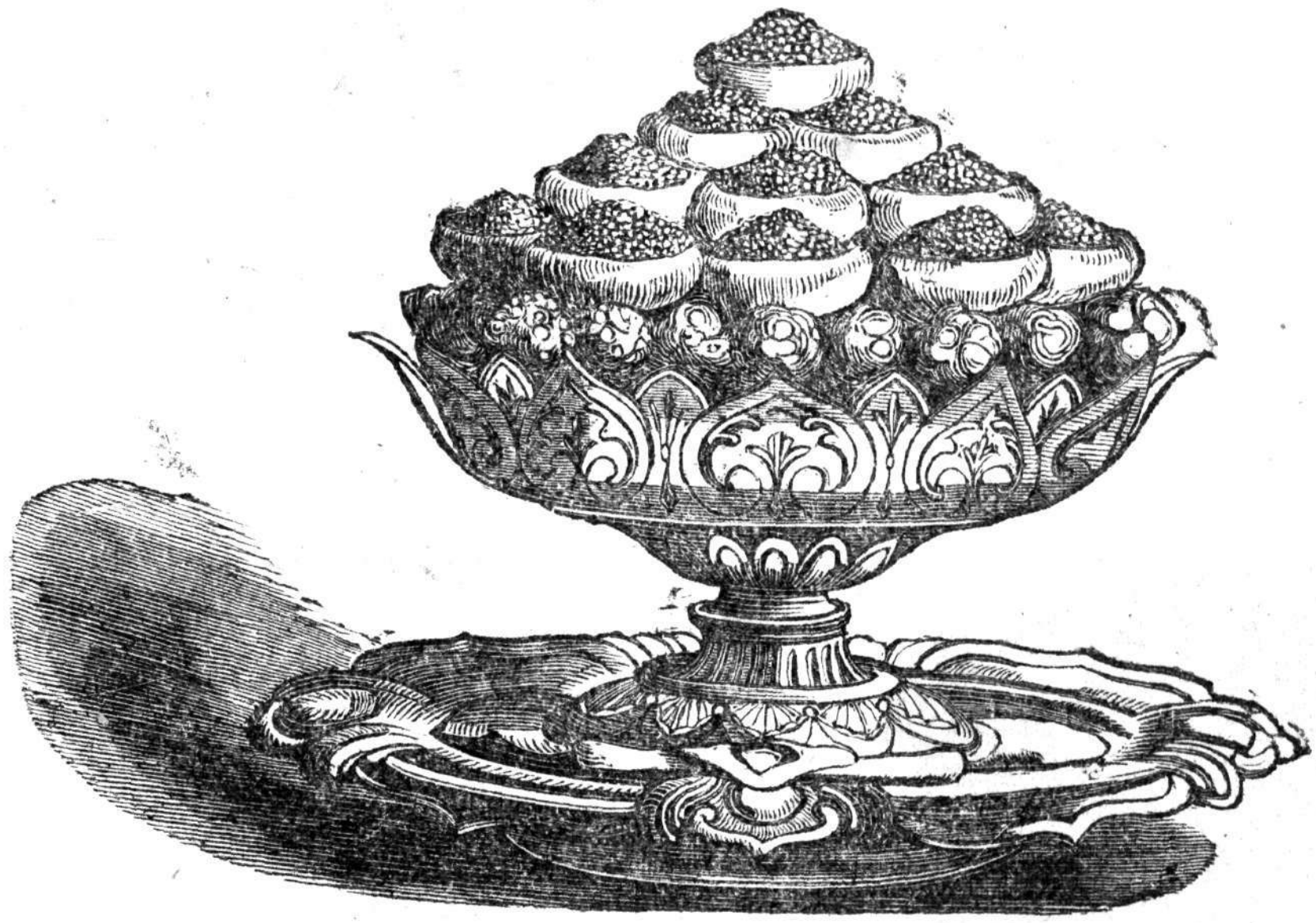
Disponete dodici girelli di carciofo, imbianchiteli e cuoceteli in buon sugo; tagliate dodici creste di lingua rossa e disponete in corona sul piatto i carciofi frammezzandoli colla lingua. Cospargeteli di salsa vellutata ultimata con sugo condensato, burro fresco e sugo di limone.

Questi girelli si ponno servire ricolmi di pisellini, fagiuoletti tagliati a dadolini, oppure d'un mazzolino di broccoli.

Quanto alla salsa, varia essa pure a piacimento; le acide sono migliori.

1547. Girelli di carciofi alla fioraia in insalata
(Salade d'artichauts à la bouquetière).

Disponete dei girelli di carciofi simili a piattellini, indi cotti in bianco, come si disse al N. 337, marinateli con olio, sale, pepe, noce moscada e sugo di limone. Approntate cotti e intrisi di magnonnese dei pisellini ben verdi, coi quali ricolmerete i carciofi.



Avrete pure in pronto dei broccoli in insalata conservati a mazzolini che disporrete, come vedesi nel disegno, coi piattellini di carciofo in un vasoio di cristallo in cui avrete messo uno strato di gelatina liscia e sovr'essa altra trita.

Ornate gli intervalli con filetti d'acciuga e servite.

1548. Magnonnese di carciofi *(Magnonnaise d'artichauts).*

Tagliate per metà dodici carciofi che farete cuocere e marinerete come sopra. Preparate pure dodici uova sode che taglierete in mezzo. Mettete nel centro del piatto un crostone a piramide che stratificherete di magnonnese perfettamente ultimata e sostenuta; disponetevi attorno un giro di carciofi ed uno di uova, sovrapponete a questi altri carciofi ed uova trite in piedi a forma di piramide; decorate con gelatina spinta al cornetto e servite a parte una magnonnese alquanto liquida.

1549. Carciofi in insalata alla genovese
(Artichauts en salade à la génoise).

Scegliete dodici grossi carciofi e col girello formate altrettanti piattellini che farete cuocere e marinerete come si disse al N. 1547. Preparate dei piselli, dei fagiuoletti (cornetti) tagliati, delle cipolline e dei cavoli di Brusselles, il tutto cotto come di pratica e di poi marinati e cosparsi di salsa *ravigote*. Avrete allestito una dozzina d'olive ripiene di burro d'acciughe e di code di gamberi pure marinate. Riempite i piattellini cogli ortaggi e sovrapponete su ciascuno un'oliva e quattro code di gamberi; ornate gli intervalli con quattro bottoni di gelatina spinta al cornetto e servite.

DEI TARTUFI

Dei tartufi ve ne hanno parecchie varetà costituite dal colore o dall'odore più o meno grato; la loro maturità avviene verso la fine d'autunno o al cominciare dell'inverno, tempo in cui sono tenuti in gran pregio. In estate si presentano grigi e compatti, ma hanno minore fragranza. I tartufi bianchi sono molti ricercati più pel loro colore che per la squisitezza. Quanto alla scelta dei tartufi ci portiamo a quanto dissimo a pagina 159.

1550. Tartufi neri alla mirepoix
(Truffes noires à la mirepoix).

Apparecchiate una quindicina di bei tartufi, come al N. 168, e metteteli in una casseruola bagnandoli per tre quarti della loro altezza con metà sugo *mirepoix* e metà vino del Reno e Champagne; copriteli con fette di lardo e un foglio di carta unta e fate bollire vivamente per venticinque o trenta minuti. Al momento di servire, la cozione dei tartufi dovrà essere ridotta d'un terzo; disponeteli, senza smuoverli, in una casseruola d'argento che coprirete tosto e serviteli bollenti. Potrete servire a parte del burro fresco.

1551. Sauté di tartufi al vino Madera
(Sauté de truffes au vin Madère).

Pelate una dozzina o più di tartufi crudi e tagliateli a fette grosse come un pezzo da dieci centesimi. Sette od otto minuti prima di servire mettete i tartufi in un tegame con un ettogrammo di burro fuso, un po' di sale e un bicchiere di vino Madera; coprite il tegame e fate bollire vivamente sino a che la cozione sia ridotta a sugo condensato; ritirate allora il tegame dal fuoco, aggiungete ai tartufi quattro cucchiai di sugo di pollo e 150 grammi di burro *maître d'hôtel* (N. 206); rimestateli senza però lasciarli bollire, serviteli in una casseruola d'argento con crostoni di pane glassati.

1552. Tartufi all'italiana *(Truffes à l'italienne).*

Prendete una ventina di tartufi neri mezzani, puliteli, torniteli e tagliateli a fette sottili; sette od otto minuti prima di servire passate all'olio, in una tegghia, uno scalogno trito; aggiungete allora i tartufi, salateli e metteteli su fuoco ardente saltellandoli continuamente. Quando saranno ben caldi, bagnateli con un bicchiere di Madera, mezzo bicchiere di spagnuola ristretta; aggiungete un nonnulla di pepe, ristringete a metà, ritirate la tegghia dal fuoco, aggiungete 60 grammi di burro d'acciuga e una cucchiaiata di prezzemolo trito, e servite come sopra.

1553. Tartufi alla panna *(Truffes à la crème).*

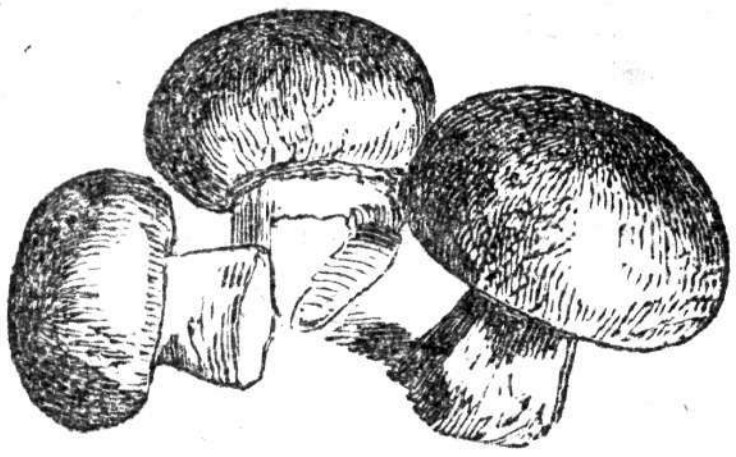
Tagliate, come si disse sopra, una ventina di tartufi neri e metteteli in un tegame con un ettogrammo di burro, sale, mezzo bicchier di vino del Reno e tre cucchiai di sugo condensato; fateli saltare a fuoco ardente sino a che il liquido sia interamente consunto. Stendete sul fondo di una casseruola d'argento uno strato di salsa calda alla panna, collocatevi sopra un terzo de' tartufi, che cospargerete di salsa; aggiungete la seconda parte dei tartufi, che salserete leggiermente, e da ultimo la terza che coprirete parimenti di salsa; spolverizzate con formaggio e glassate colla pala arroventata. Questa operazione deve farsi sul fornello colla maggior prestezza. I tartufi così preparati si servono anche in conchiglie.

1554. Tartufi alla piemontese *(Truffes à la piémontaise).*

Apparecchiate una tazza di buona spagnuola ben ridotta, ultimatela con 2 ettogrammi di burro d'acciuga e due cucchiai di sugo

condensato. Tagliate a fette sottili una dozzina di tartufi bianchi; spalmate di burro il fondo di una casseruola d'argento e disponetevi entro i tartufi a strati, che cospargerete mano mano leggiermente di salsa. Coprite il tutto, esponeteli due minuti sulla bocca del forno e serviteli a casseruola coperta.

DEI FUNGHI



I funghi, come abbiamo accennato a pagina 30, sono tale alimento che non conviene a tutti gli stomachi, svariatissimi di colore, di forma, di sapore, è di condizione essenzialissima la freschezza e sovratutto che non siano di qualità nocive (1).

Sarà sempre savia cosa il diguazzarli lestamente in acqua prima di cuocerli.

(1) Se lo spazio non ci mancasse, vorremmo dare particolareggiate nozioni per distinguere i funghi commestibili dai velenosi. Ci limiteremo adunque all'indicazione di alcune avvertenze necessarie nell'uso dei funghi, giacchè quando non si abbiano le necessarie cautele, ponno anche i funghi mangierecci divenire perniciosi. Ordinariamente sono da rifiutare i funghi che perdettero e lucido e freschezza, e molto più se appassiti ed in istato d'incipiente decomposizione per soverchia maturanza; mangiandone riescono insipidi, nauseanti e cagionano talvolta coliche violenti. È poi precetto salutare di rifiutare tutti quei funghi contenenti un succo lattiginoso, d'un sapore acre o bruciante, non che quelli aventi colore livido o triste e la cui carne riesce filamentosa, coriacea, dura. Si devono pure respingere quelli che nascono in luoghi molto oscuri, o nelle cantine, o sul tronco delle vecchie piante.

Ritenete per nocivi i funghi che diventano neri dopo tagliati, oppure se gettandovi entro una moneta d'argento durante la cottura, questa si annerisca. Un distinto naturalista assicura che se, facendo cuocere coi funghi una cipolla bianca pelata, questa non diviene azzurrognola tendente al nero e conserva la sua bianchezza, è indizio che nulla v'ha di cattivo. Non si deve poi mai dimenticare che la bollitura, gli acidi e specialmente l'aceto e il sugo di limone, attenuano moltissimo gli effetti venefici dei funghi. L'acqua calda o il titillamento alle fauci colle barbe d'una piuma costituiscono il primo e più essenziale soccorso che bisogna apprestare nel caso d'indigestione di funghi velenosi, ed ove sia possibile la scelta, si prescriverà il solfato di zinco alla dose di cinque o sei grani. Ove i dolori di ventre indichino che il veleno sia passato nelle intestina, si farà uso dell'olio di ricino puro o misto con sciroppo di fiore di persico.

In Africa ed in Asia l'uso alimentare dei funghi risale alla più remota antichità, e mano mano che la coltivazione facevasi più svariata e ricca, l'uso se ne diffuse in Europa, limitandosi sulle prime a quelle specie che nascono o nei boschi o nei campi coltivati, massime dopo le pioggie di primavera e d'autunno; più tardi la leccornia suggerì vari mezzi artificiali onde aumentare per modo la produzione, da poterne avere in ogni stagione dell'anno. Nelle provincie meridionali d'Italia è conosciuta da lungo tempo la così detta pietra *fungaia* o *funghifera*, che semplicemente inaffiata e tenuta a conveniente temperatura e in qualsiasi regione o clima, somministra funghi in qualunque stagione da mattina a sera; questi funghi hanno il sapore e l'odore dei così detti *prataiuoli*.

Anticamente si credeva che tal sorta di fungo si producesse da sè sulla pietra dove era nato. Se non che questa pretesa pietra non è altro che la radice tuberosa del fungo amalgamata con terra, pietruzze ed altre sostanze che la circondano, per cui si forma un corpo solo, compatto e duro come la pietra, permeabile però alla umidità. Da questa radice partono dei tronchi semplici o ramosi che producono una infinità di gambi cilindrici, di cui alcuni restano sterili, cioè senza cappello, mentre altri si sviluppano in funghi perfetti.

Queste pietre fungaie si conservano in luoghi umidi e caldi, come nei sotterranei e nelle cantine, e s'inaffiano di quando in quando; ciò basta per avere da un giorno all'altro copiose raccolte di funghi, che poi si riproducono da sè per diversi anni di seguito.

1555. Funghi fritti all'italiana
(Champignons frits à l'italienne).

Scegliete dodici o diciotto cappelli di fungo grandi poco più d'un pezzo da cinque franchi; marinateli con sale, pepe, noce moscada e sugo di limone; poco prima di servire asciugateli, impanateli e friggeteli di bel colore d'ambo le parti con burro depurato; scolate l'unto, spolverizzateli di prezzemolo trito, aggiungete un po' di buon sugo e di salsa spagnuola, e dopo un istante di ebollizione disponeteli sul piatto, ultimando la salsa con burro fresco, sugo di limone e, se v'aggrada, anche coll'addizione d'un po' di salsa pomidoro.

Per guernizione li marinerete con sugo di limone, prezzemolo e cipollina trita, sale e pepe, indi infarinati e passati all'uovo sbattuto, friggeteli a grand'olio o grasso.

1556. Funghi al vino Madera
(Champignons au vin Madère).

Apparecchiate un chilogrammo di funghi di media grossezza, gettateli in una tegghia con burro e fateli saltellare alquanto, bagnateli con una *mirepoix* (N. 196) e due bicchieri di Madera; aggiungete sale e sugo di limone, e quando sono cotti ritirate i funghi e digrassate la cozione che restringerete e mescolerete con salsa spagnuola o bianca, od anche vellutata; ultimate con burro fresco e servite. I funghi cotti e conditi in questo modo convengono per guernizioni.

1557. Funghi gratinati *(Champignons au gratin).*

Apparecchiate e fate cuocere come sopra ventiquattro funghi intieri e possibilmente eguali e di mezzana grossezza. Avrete della farcia di fegato gratinata, cui unirete delle erbe fine e stenderete su un piatto che resista al fuoco; impiantate nella farcia i funghi formando una piramide e tenendo i cappelli dei funghi rivolti all'insù. Cospargeteli d'una besciamella non molto densa, spolverizzate di pane, umettate di burro sciolto e fate loro prendere colore sia al forno o col testo, serviteli con buon sugo chiaro all'ingiro,

1558. Funghi attartufolati *(Champignons truffés)*.

Tagliate a fette un chilogrammo di funghi ben bianchi; mettete in una casseruola un ettogrammo di burro, due cucchiai d'olio finissimo; una cipolla e uno spicchio d'aglio trito; quando ha preso un color d'oro aggiungete quattro acciughe tagliate finissime e un cucchiaio di prezzemolo trito; gettatevi entro i funghi, condite con sale, pepe, noce moscada e un po' di sugo e lasciate bollire fino a che l'acqua dei funghi sia consumata; aggiungete un po' di spagnuola, ed in mancanza di questa un po' di burro manipolato colla farina ed una tazza di brodo; fate bollire a giusta misura ultimandoli con sugo di limone e servendoli con crostoni od anche per guernizione. A questi funghi potrete aggiungere molto vantaggiosamente un cucchiaio di salsa pomidoro.

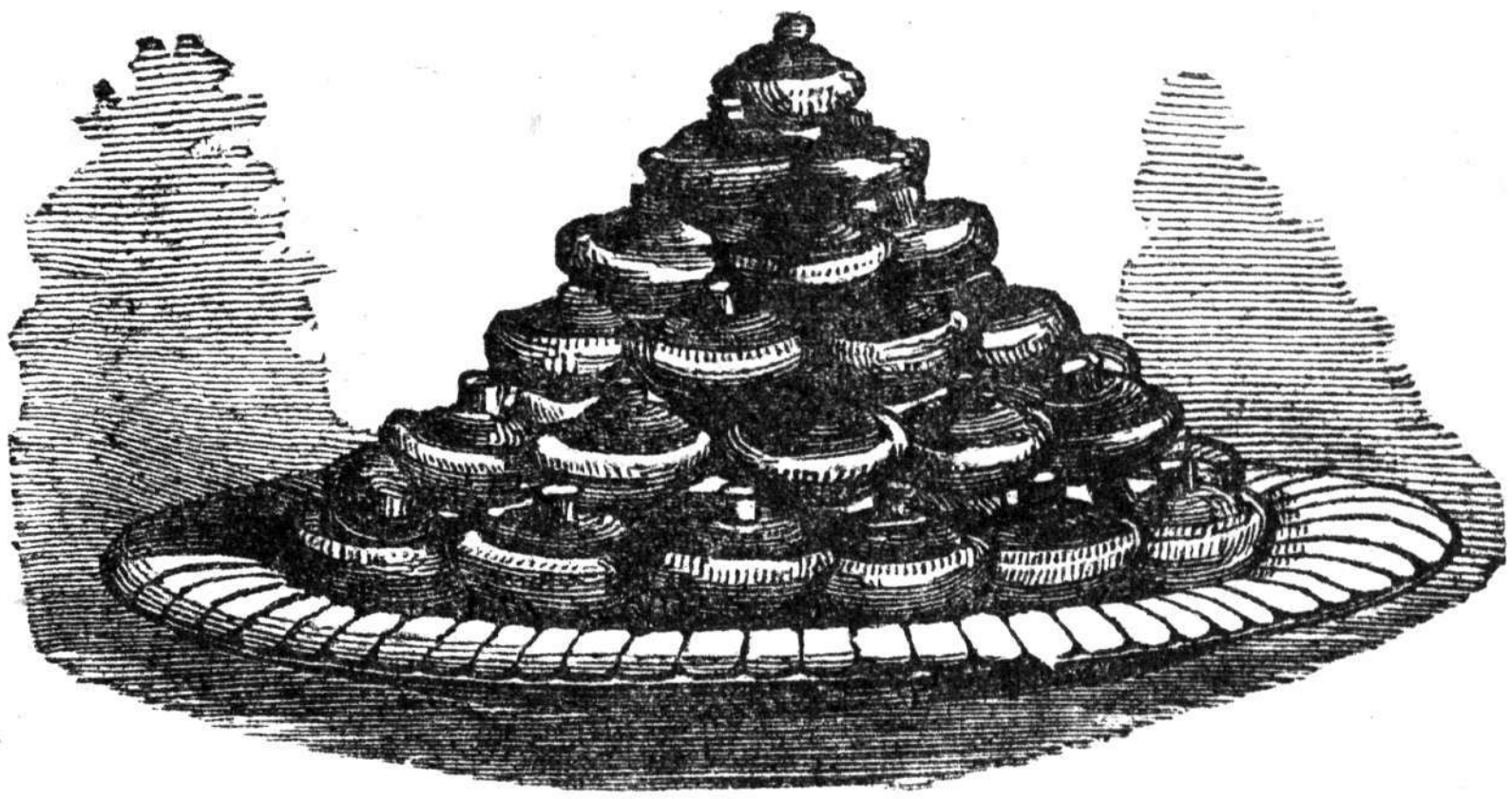
1559. Funghi farciti alla francese
(Champignons farcis à la française).

Scegliete tre dozzine di bei funghi, puliteli, ritirate i gambi, torniteli, svuotateli dal disotto e metteteli in una terrina con burro e sale; tritate minutamente le minuzie e la parte più sana dei gambi; passate al burro un cucchiaio di scalogno trito, aggiungete le minuzie e fate rinvenire a fuoco ardente. Quando sono ben glassate, aggiungete una manata di pane grattugiato, mezzo bicchiere di besciamella ridotta, un cucchiaio di prezzemolo trito, un nonnulla di noce moscada e da ultimo tre tuorli d'uova; ritirate il tegame dal fuoco, riempite la parte concava dei funghi e disponeteli su una lastra a bordo rialzato unta di burro. Venti minuti prima di servire, spolverizzateli di pane, umettateli di burro fuso ed esponeteli a forno ben caldo; serviteli in casseruola d'argento o disposti su un piatto.

1560. Funghi ripieni alla castellana
(Champignons farcis à la châtelaine).

Scegliete tre dozzine di funghi possibilmente d'eguale grossezza ed interi, e puliteli lasciandovi attaccato un pezzo di gambo; tritate la rimanente parte dei gambi, che porrete a cuocere in una tegghia in cui avrete fatto friggere col burro una cipollina trita; aggiungete un po' di sugo, sale, pepe e un cucchiaio di prezzemolo trito; cotti ed asciugati riponeteli in una terrina e me-

scolateli con farcia di pollo o di vitello in quantità sufficiente, amalgamandovi assieme qualche tuorlo d'uova, e con essa rivestite il cappello dei funghi, come si vede nel modello, i quali avrete dapprima imbianchiti e ben stillati; date loro bella forma e collocateli



in una tegghia con due tazze di sugo e un pezzo di burro, disponetevi sopra delle fettoline di lardo e di poi una carta unta, e chiudete col coperchio; esponeteli a forno moderato, e quando siano cotti ritirateli, fate restringere il loro fondo cui unirete della spagnuola chiara ma sugosa, ultimata con sugo di limone; disponete i funghi in piramide sul piatto, salsateli e serviteli. G. N.

1561. Funghi rossi (uovoli) alla polacca (1)

(Oronges à la polonaise).

Mettete i funghi in quella quantità che v'occorre in una tegghia in cui avrete fatto arrossare con burro mezza cipolla trita; aggiungete sale, pepe, un po' di buon sugo, spolverizzateli di pane, ultimate la cottura con fuoco sopra e sotto, oppure nel forno e serviteli fumanti.

1562. Funghi rossi (uovoli) alla gratella

(Oronges à la grille).

Prendete dodici cappelli di funghi rossi, togliete la pellicina che li ricopre, e marinateli con olio, sale, pepe, noce moscada, sugo di limone e prezzemolo trito; venti minuti prima di servire, stendete

---

(1) Havvi in Polonia un fungo molto pregiato, conosciuto sotto il nome di *ridzi* e che rassomiglia ai nostri uovoli, volgarmente detti *fonsg cocch*.

un foglio di carta unta sulla gratella, collocatevi sopra i funghi, e dopo cotti d'ambo le parti serviteli con salsa al burro d'acciuga e sugo di limone.

1563. Cappelli di funghi farciti
(Chapeaux de champignons farcis).

Apparecchiate dei cappelli di funghi grandi poco più d'un pezzo da cinque franchi; cuoceteli in buon sugo, indi asciugateli e farciteli al disotto con farcia *quenelles*; impanateli e friggeteli nel burro; ben colorati d'ambo le parti, asciugateli e disponeteli sul piatto cospargendoli di salsa piccante.

1564. Funghi per guernizione di piatti freddi.

Apparecchiate cotti in buon sugo dei funghi come si disse sopra; avvertite di aggiungere del sugo di limone onde conservarli bianchi, date loro la forma di piattellini, che guernirete precisamente nel modo che abbiamo indicato per le cipolle fredde per guernizione (N. 1506).

1565. Spugnuole attartufolate *(Morilles truffées).*

Togliete la radice ad una cinquantina di belle spugnuole, tagliatele per metà e gettatele in una casseruola d'acqua calda cangiandola più volte; spremetele e cuocetele precisamente come i funghi al N. 1558, lasciandole crogiuolare a fuoco lento.

1566. Spugnuole ripiene *(Morilles farcies).*

Scegliete ventiquattro spugnuole egualmente grosse, chiare ed aventi un bel gambo; sopprimete la radice e praticate un taglio alla lunga, ma da una sola parte; diguazzatele in acqua calda come si disse sopra; spremetele, apritele, distendetele su un pannolino e riempitele d'una farcia *quenelles* sostenuta e non grassa, cui avrete unito un po' d'erbe fine e di prosciutto cotto tritato minutamente. Date la primitiva forma alle spugnuole, che collocherete in una casseruola con buon fondo coperte di fettoline di lardo e di carta unta; fatele cuocere col testo od al forno, disponetele sul piatto e servitele salsate d'una spagnuola chiara, ma sugosa.

DEI FLANI, BODINI, BIGNOLI E SOFFIATI DI LEGUMI

1567. Flano di patate *(Flan de pommes de terre)*.

Con mezzo chilogrammo di patate di buona qualità apparecchiate una *purée* di patate perfettamente ultimata; amalgamatevi assieme una besciamella fatta con un bicchiere di panna e mezzo di buon sugo; badate che sia salata a giusta misura; quando il composto sia freddo, aggiungete quattro uova se grosse, altrimenti cinque ben sbattute. Untate di burro chiarificato degli stampini, oppure uno stampo col tubo nel mezzo; lasciate che il burro si congeli e versatevi entro il composto; fatelo cuocere al bagno-maria come di pratica, cioè senza che l'acqua abbia a bollire. Rovesciatelo sul piatto e servite con spagnuola e buon sugo. Volendolo gratinato, prenderete uno stampo senza tubo nel mezzo, unto di burro e spolverizzatelo di pane; riempitelo e fatelo cuocere col testo, oppure nel forno.

1568. Flano di spinacci *(Flan d'épinards)*.

Cuocete a fuoco ardente, affinchè si conservino ben verdi, un chilogrammo di foglie di spinacci; rinfrescati e spremuti, passateli allo staccio, indi al burro in una casseruola finchè si asciughino, smuovendoli continuamente per evitare che si attacchino al fondo. Mettete in un'altra casseruola 60 grammi di burro, altrettanta farina e mezzo litro di buona panna; cotta questa besciamella, amalgamatela cogli spinacci, aggiungendo sale, noce moscada e sugo condensato; quando sia freddo, mescolatevi assieme cinque uova sbattute. Riempite lo stampo o gli stampini e fate cuocere al bagno-maria, servendo con sugo e spagnuola corretta con salsa pomidoro oppure *blanquette* o vellutata.

Noi l'abbiamo più volte apparecchiato col far ridurre d'un terzo due bicchieri di vellutata ed eguale quantità di besciamella; mischiate gli spinacci con questa salsa e procedete istessamente.

1569. Flano d'indivia *(Flan d'endive)*.

Fate cuocere abbondantemente in acqua un chilogrammo d'indivia; passatela allo staccio, indi con un ettogrammo di burro asciugatela per bene sul fuoco; preparate una besciamella come si

disse sopra, aggiungendo un po' di zucchero in polvere; cuocete ed ultimate il flano, avvertendo che con quest'ortaggio non bisogna essere scarsi di sugo condensato. Volendolo gratinato, operate come al N. 1567, pel flano di patate.

1570. Flano di broccoli o cavoli fiori
(Flan de choux fleurs).

Cotto un bel broccolo o cavolc fiore, passatelo allo staccio, asciugatelo con burro, amalgamatelo con una besciamella piuttosto densa, attenendovi per le proporzioni a quanto dissimo pel flano di spinacci (N. 1568).

1571. Flano di fagiuoletti verdi *(Flan de haricots verts).*

Con un chilogrammo di fagiuoletti verdi operate come sopra; essendo però i cornetti meno acquosi, la besciamella o la vellutata converrà sia meno densa.

1572. Flano di fagiuoli bianchi o di lenti
(Flan de haricots blancs ou de lentilles).

Apparecchiate una buona *purée* di fagiuoli e mescolate con essa egual volume di vellutata; aggiungete per un litro di composto, cinque uova sbattute, e procedete conforme all'istruzione N. 1567.

1573. Flano di zucchette *(Flan de petites courges).*

Raschiate e tagliate a fette otto belle zucchette cui avrete tolta la mollica interna; mettetele con burro in una casseruola, aggiungete un po' di erbe fine e due fette di prosciutto e fatele cuocere lentamente a casseruola coperta; ritirate il prosciutto, passatele allo staccio, amalgamatele con mezzo litro di buona besciamella, un nonnulla di zucchero, sale, pepe, noce moscada e un po' di sugo; quando è freddo mescolate il composto con cinque uova sbattute, indi procedete come pel flano di spinacci.

1574. Flano di cardoni *(Flan de cardes).*

Cuocete la parte tenera d'un grosso cardo, indi rinfrescatelc e passatelo allo staccio; preparate una besciamella come pel flano di spinacci, con cui condirete la *purée*; aggiungete un po' di buon sugo e procedete come si disse dei precedenti.

1575. Flano di piselli *(Flan de petit pois).*

Fate cuocere a grand'acqua e a forno ardente un litro di piselli grossi, maturi e verdi; indi rinfrescati e scolati, pestateli nel mortaio, stemperateli con due cucchiai di salsa vellutata o bianca e passatele allo staccio; fate ridurre due bicchieri di vellutata e due di besciamella con un po' di sugo ristretto, e amalgamate il tutto colla *purée*, sale e noce moscada; lasciate raffreddare onde riunire al composto cinque uova sbattute; ultimate come gli altri flani. Per maggior lusso lo stampo può decorarsi con filettini di pollo cotti nel burro e lingua ben rossa.

1576. Flano di carote *(Flan de carottes).*

Prendete un chilogrammo di carote fresche e rosse, levate all'intorno la parte tenera, tagliatele a fette sottili, imbianchitele leggiermente, indi scolatele e mettetele in casseruola con un ettogrammo di burro, due fette di giambone magro e cuocetele lentamente tenendole coperte; se occorre aggiungete qualche cucchiaio di buon sugo. Cotte a dovere, levate il prosciutto, passatele allo staccio ed ultimate l'operazione nel modo indicato pel flano di piselli, tranne che aggiungerete un po' di zucchero in polvere.

1577. Flano di pomidoro *(Flan de tomates).*

Tagliate, spremete e levate i semi a dodici pomidoro maturi e carnosi; metteteli in casseruola coperta e fateli bollire leggiermente, indi ritirateli e lasciateli scolare su d'uno staccio; gettate via l'acqua e poscia passateli allo staccio, con che avrete una *purée*. Fate colorare in casseruola con un pezzetto di burro, una cipolla, una carota, un gambo di sedano, il tutto tagliato a fette, una foglia di lauro, timo, pepe, due chiovi di garofano e due fettoline di giambone; aggiungete un terzo di bicchiere d'aceto fino e lasciate asciugare per bene; unite un po' di sugo e passate allo staccio questa *mirepoix*, mescolandola poi colla *purée* di pomidoro che farete restringere a dovere. Apparecchiate una besciamella densa con tre bicchieri di buona panna, un ettogrammo di burro ed uno di farina; riunitela alla *purée*, salatela a dovere, aggiungendo anche un pizzico di zucchero in polvere; finalmente, e quando il composto è freddo amalgamatelo con sei uova sbattute, versatelo nello stampo o negli stampini e cuocetelo come gli altri flani.

G. N.

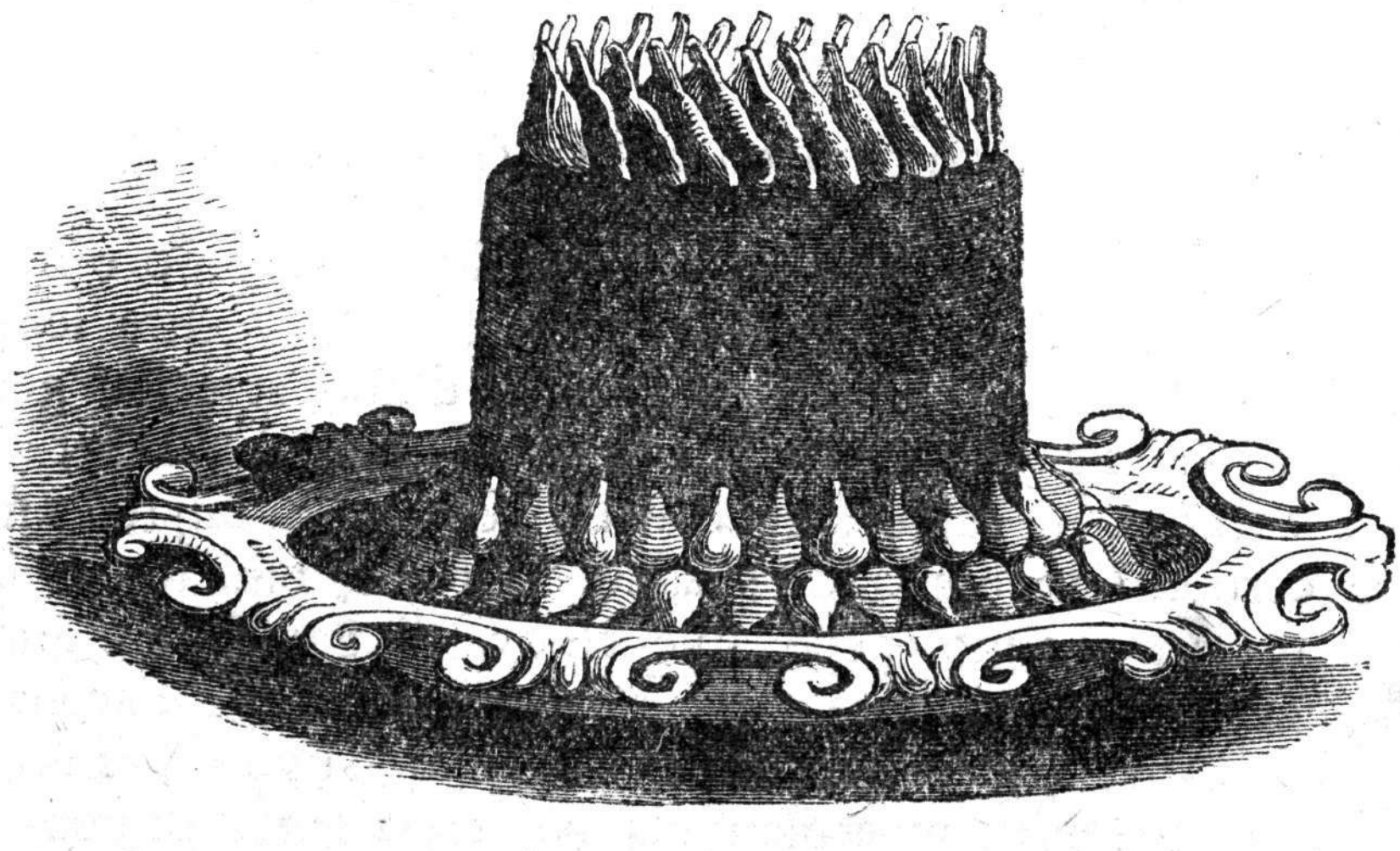
1578. Bodini di patate *(Boudin de pommes de terre).*

Mescolate una mestola di *purée* di patate perfettamente ultimata con egual quantità di farcia *quenelles* di vitello o di pollo o di pesce; aggiungete due tuorli d'uova, e quando il tutto è ben amalgamato disponetelo sia in uno stampo od in piccole forme, unte di burro, e fate cuocere al bagno-maria. Noi abbiamo ammannito dei piccoli bodini fatti col cucchiaio, cotti in acqua e sale e di poi messi a bollire a fuoco lento in casseruola con spagnuola liquida ma sugosa per circa mezz'ora, servendoli colla stessa salsa o meglio metà spagnuola e metà besciamella mista con un po' di sugo. Questi bodini si impiegano anche per guernizioni.

G. N.

1579. Bodino o pane di spinacci alla giardiniera *(Bodin d'épinards à la jardinière).*

Fate cuocere mezzo chilogrammo di foglie di spinacci; rinfrescati e spremuti, passateli allo staccio; asciugateli in una casseruola con un po' di burro, aggiungete un bicchiere di vellutata o di besciamella e sugo condensato, e lasciate raffreddare. Prendete della farcia di vitello o di pollo oppure di pesce, se trattasi d'un



servizio di magro, ed egual quantità di spinacci; salate a dovere, amalgamate assieme il tutto con tre tuorli d'uova; versate il composto in uno stampo piuttosto alto e fatelo cuocere al bagno-maria. Approntate delle costoline d'agnello impanate, fritte e glassate; collocate il bodino o pane sul piatto, disponetevi superiormente le costoline e circondatele al basso di rape, patate e carote fog-

giate a pera e glassate separatamente. Salsate con spagnuola chiara ma sugosa, e servite.

Coll'istesso composto si foggiano piccoli bodini col cucchiaio come si disse sopra, i quali poi convengono assaissimo per guernizioni di piatti di carne.

1580. Bodini di piselli *(Boudin de petits pois).*

Apparecchiate una *purée* di piselli nel modo indicato al N. 1575 che condirete con poca besciamella o vellutata e sugo ristretto; mescolatela con egual dose di farcia di pollo o di vitello, e quando sia fredda amalgamate il tutto con tre o quattro uova sbattute; badate che vada bene di sale, e fate cuocere nello stampo, qualora non amaste meglio foggiare dei bodini col cucchiaio, cuocendoli poi in acqua bollente e servendoli cosparsi d'una spagnuola chiara, ma sugosa.

1581. Bodini di pomidoro *(Boudins de tomates).*

Preparate una *purée* di pomidoro, sostituendo alla *mirepoix* indicata pel flano al N. 1577, un po' di salsa vellutata, oppure bianca o besciamella; fate restringere a giusta misura, e quando è fredda mescolatevi assieme un po' di farcia magra di vitello, o di pollo, o di pesce, ed a seconda del volume tre o quattro tuorli d'uova; badate che vada bene di sale, versate il composto negli stampi, oppure foggiate dei bodini col cucchiaio e fateli cuocere come già accennammo più sopra.

Potrete mettere il composto in una tegghia o casseruola unta di burro, tenendolo alto due centimetri; fatelo cuocere al bagnomaria, indi rovesciatelo su una lastra di rame stagnato, tagliatelo a piacimento sia col coltello o con piccoli stampi a foggia di cuori, di foglie, ecc. Conditeli di spagnuola sugosa, ma chiara, ed avrete una buonissima guernizione. Coll'istesso modo potrete disporre i spinacci, patate, carote e piselli. G. N.

1582. Soffiato di patate *(Soufflé de pommes de terre).*

Apparecchiate una *purée* con mezzo chilogrammo di patate di prima qualità, nonchè una buona besciamella piuttosto densa alla dose di mezzo litro di panna, che riunirete alla *purée* e condirete con sale, pepe, noce moscada; un cucchiaio di formaggio fino e un po' di sugo e di burro sciolto; amalgamate a freddo il tutto con sei o sette tuorli d'uova. Sbattete in fiocco con un fuscello

di vimini la chiara, e riunitela parimenti al composto; mettetelo in casseruola d'argento o d'altro metallo, che esporrete a forno temperato per trenta o quaranta minuti. Cotto di bel colore, regolatelo lestamente a fine di servirlo appena tolto dal forno.

1583. Soffiato d'indivia *(Soufflé d'éndive).*

Approntate la *purée* d'indivia, come pel flano N. 1569, ed ultimate il soffiato procedendo come per quello di patate (N. 1582) unendovi buon sugo, un po' di zucchero in polvere e burro fuso, il quale dà una speciale delicatezza al soffiato.

1584. Soffiato di cavoli fiori *(Soufflé de choux fleurs).*

Apparecchiate una *purée* di cavoli fiori ben condita, indi attenetevi all'istruzione del soffiato di patate (N. 1582).

1585. Piccoli soffiati di cardi *(Petites soufflés de cardons).*

Cuocete un cardo, passatelo allo staccio e fatelo asciugare in una tegghia con burro sicchè si riduca come in *purée.* Preparate una salsa besciamella con due quintini di panna, un ettogrammo di burro, un ettogrammo di farina, un po' di sugo, un pizzico di zucchero e sale. Mescolate questa salsa colla *purée* di cardi nella proporzione di un terzo della besciamella. Lasciate raffreddare il composto ed unitevi sei tuorli d'uova e l'albume in neve. Avrete predisposte quindici cassettine di carta entro le quali metterete il composto; esponetelo per trenta minuti a forno temperato e servite lestamente.

1586. Piccoli soffiati alla giardiniera
(Petites soufflés à la jardinière).

Cogli avanzi d'una miscela di legumi che passerete allo staccio, potrete ammannire ottimi soffiati, mescolando la *purée* di verdura con besciamella alla dose parimenti d'un terzo, uova, ecc., nella stessa proporzione, e procedendo come si disse pei cardi al N. 1585.

Quanto più le verdure saranno ben condite, tanto più i soffiati riesciranno migliori. **G. N.**

1587. Bignoli di legumi *(Beignets de legumes).*

Preparate una pasta reale con un quintino di panna, mezzo ettogrammo di burro, un ettogrammo di farina di semola. Cotta

ed ultimata a dovere, unitevi un quintino di *purée* di patate ben condizionata. Levate il composto dalla casseruola e quando sia quasi freddo unitevi due uova interi e tre tuorli, sale e un po' di formaggio; foggiate il *beignets* sia colla siringa od altrimenti. Cuoceteli come di pratica e serviteli fumanti, cospargendoli con besciamella chiara, pisellini e punte d'asparagi.

Coll'istesso procedimento si ammanniscono bignoli con *purée* di piselli, spinacci, indivia, pomidoro, zucchette. Badate che in ogni caso la *purée* sia ben asciugata. Pei legumi non farinacei impiegherete un tuorlo d'uova di più. G. N.

DELLE MISCELE D'ORTAGGI PICCOLE CHARTREUSES E BORDURE DI LEGUMI

1588. Giardiniera d'ortaggi *(Macédoine de légumes)*.

Le miscele o giardiniere d'ortaggi offrono dei ricchi tramessi, tanto più se variate e se si compongono di primizie. Si servono in casseruole d'argento, in crostate ed anche in bordure.

I legumi vogliono essere ben assortiti, torniti, tagliati e imbianchiti e cotti secondo richiede la loro forma e specie e come se dovessero essere serviti separatamente. Consultate a tale scopo le singole istruzioni. Mano mano che i diversi ortaggi sono cotti serbateli caldi al bagno-maria per poi riunirli in una tegghia, ove li condirete con besciamella bollente succosa, ma non molto densa, ed ultimata con sugo di pollo; non ismuoveteli col mestolino, ma fateli soltanto saltare, sicchè riescano egualmente intrisi di salsa senza guastarli. Prima che bollano, ritirate la tegghia dal fuoco e serviteli fumanti.

Ecco per ordine di categoria le qualità che meglio convengono per formare una giardiniera generalmente adottata, secondo il modo di cottura:

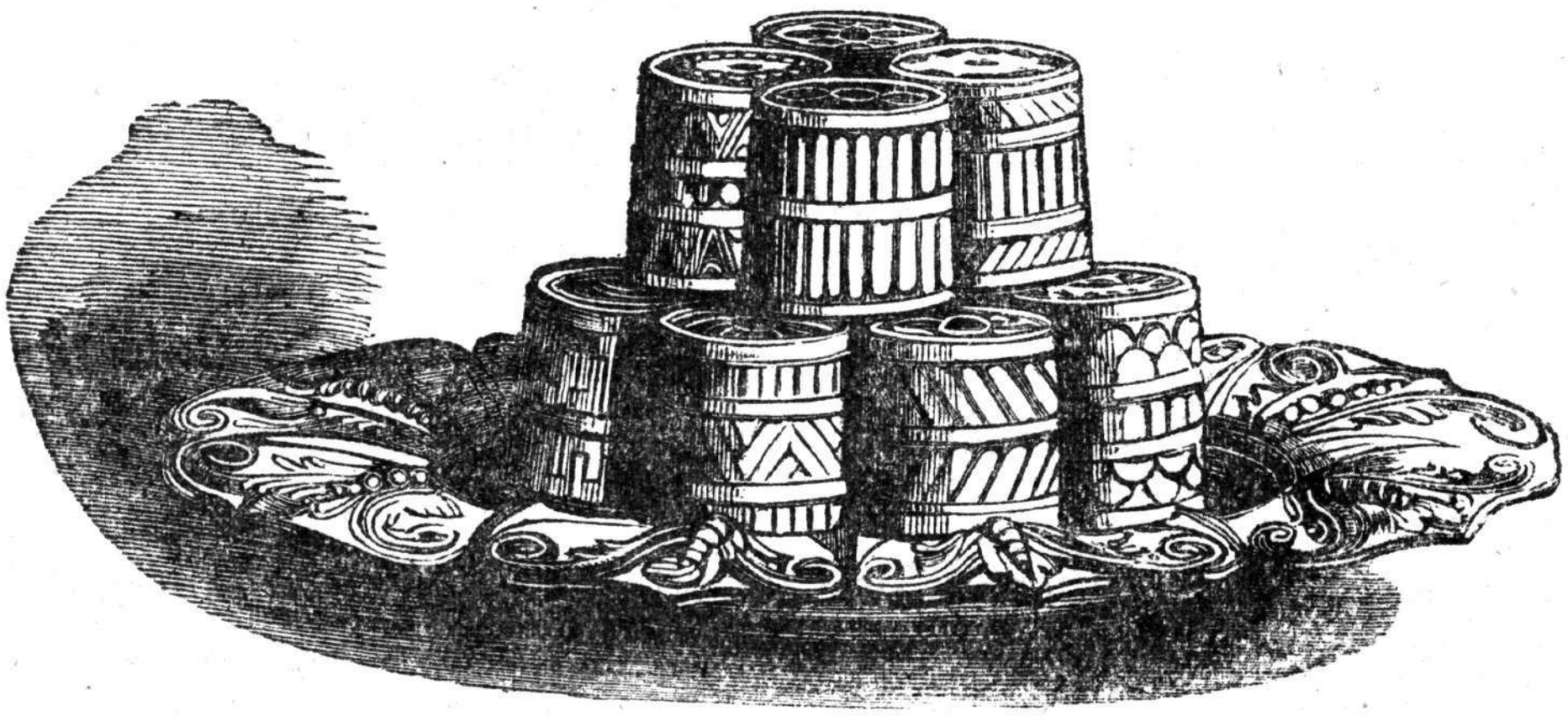
1° *Ortaggi cotti in acqua.* — Pisellini, fagiuoletti, cavoli di Brusselles, cavoli fiori, broccoli, fave, punte d'asparagi, ecc.

2° *Ortaggi imbianchiti e glassati in consumato.* — Cipolline, piccole rape, carote, gambi di sedano, cavoli rape.

3° *Ortaggi cotti in bianco.* — Girelli di carciofo, funghi, sedano, sassefriche e cardi,

1589. Piccole certosine alla Chambord
(Petites chartreuses à la Chambord).

Prendete dodici carote e dodici rape, e mediante apposito istrumento tagliatele a bastoncini grossi come una matita comune e lunghi quattro centimetri; imbianchiteli e cuoceteli come d'uso; preparate dei fagiuoletti e dei pisellini cotti all'inglese; untate di burro dodici stampi e decorate il fondo mettendovi nel centro un disco di tartufo e all'ingiro fagiuoletti e piselli; indi colle rape, i fagiuoletti e le carote coprite l'interno degli stampi imitando i



vari disegni che presenta il modello. Per assicurare questa decorazione la bagnerete d'uovo sbattuto e mano mano la intonacherete di farcia molto sostenuta. Riempite le certosine con un intingolo alla Chambord; coprite di farcia e poi con carta unta, indi cuocetele al bagno-maria, per il che occorreranno circa quaranta minuti; lasciatele riposare un istante, levatele dalla forma e disponetele in piramide sul piatto; glassatele con sugo chiaro e servite a parte una salsa spagnuola all'essenza di selvaggina e tartufi.

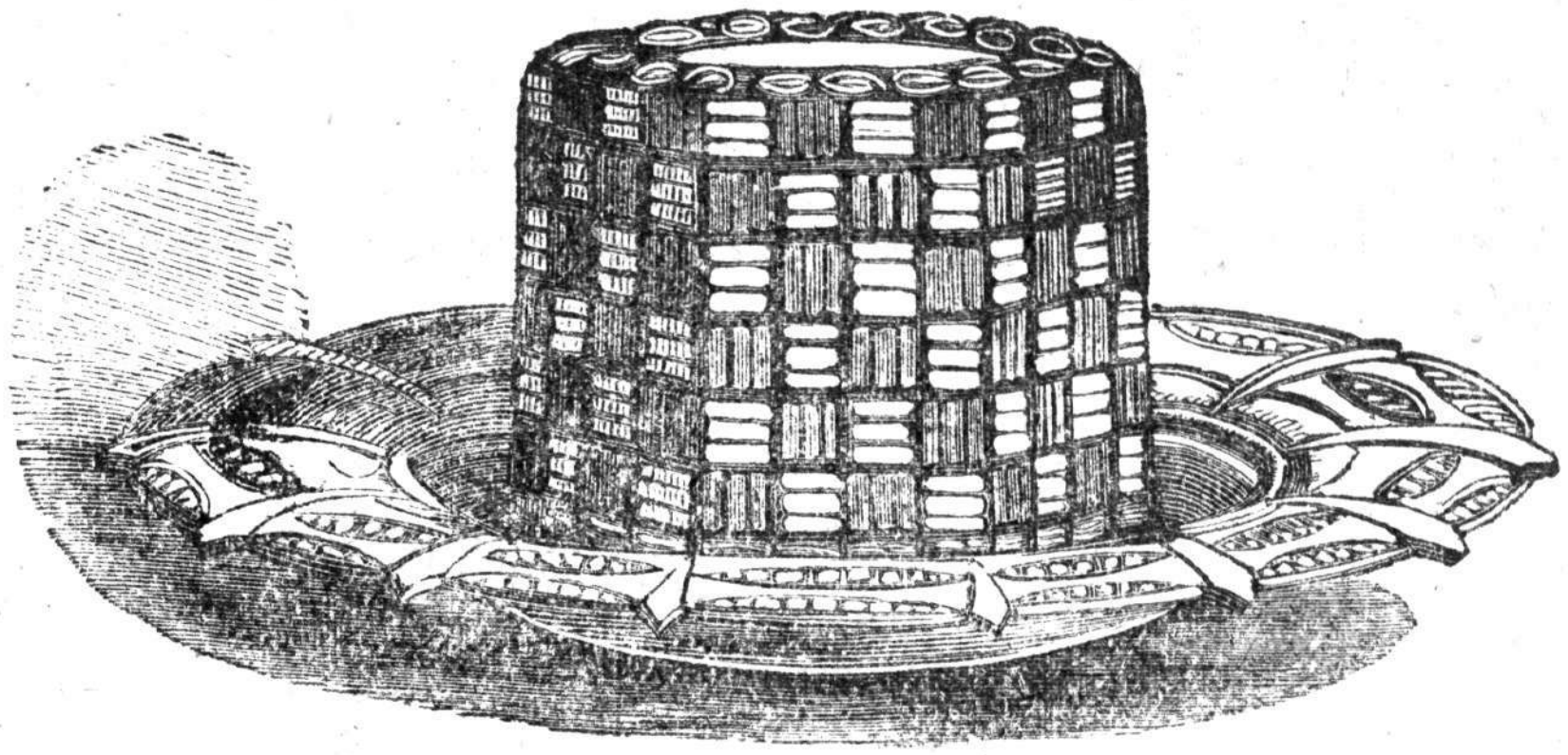
Le certosine prendono il nome dalla guernizione che s'impiega.

G. N.

1590. Certosina con pernici *(Chartreuse aux perdreaux).*

Preparate delle rape e carote tagliate a quadrettini, in ognuno dei quali praticherete due incisioni come si vede nel disegno. Questi quadretti potrete farli anche riunendo tre pezzetti di rape e carote. Foggiate degli anelli di rapa e mettetevi nel mezzo dei piccoli cavoli di Brusselles cotti come d'uso, i quali dopo untato

di burro lo stampo, li disporrete sul fondo; contornate ancora con carote rossiccie e mettetevi nel mezzo un mazzolino di cavolo fiore. Guernite le pareti dello stampo con quadratelli di carote e di rapa, intonacando il tutto dapprima d'uova, poi di farcia di pollo.

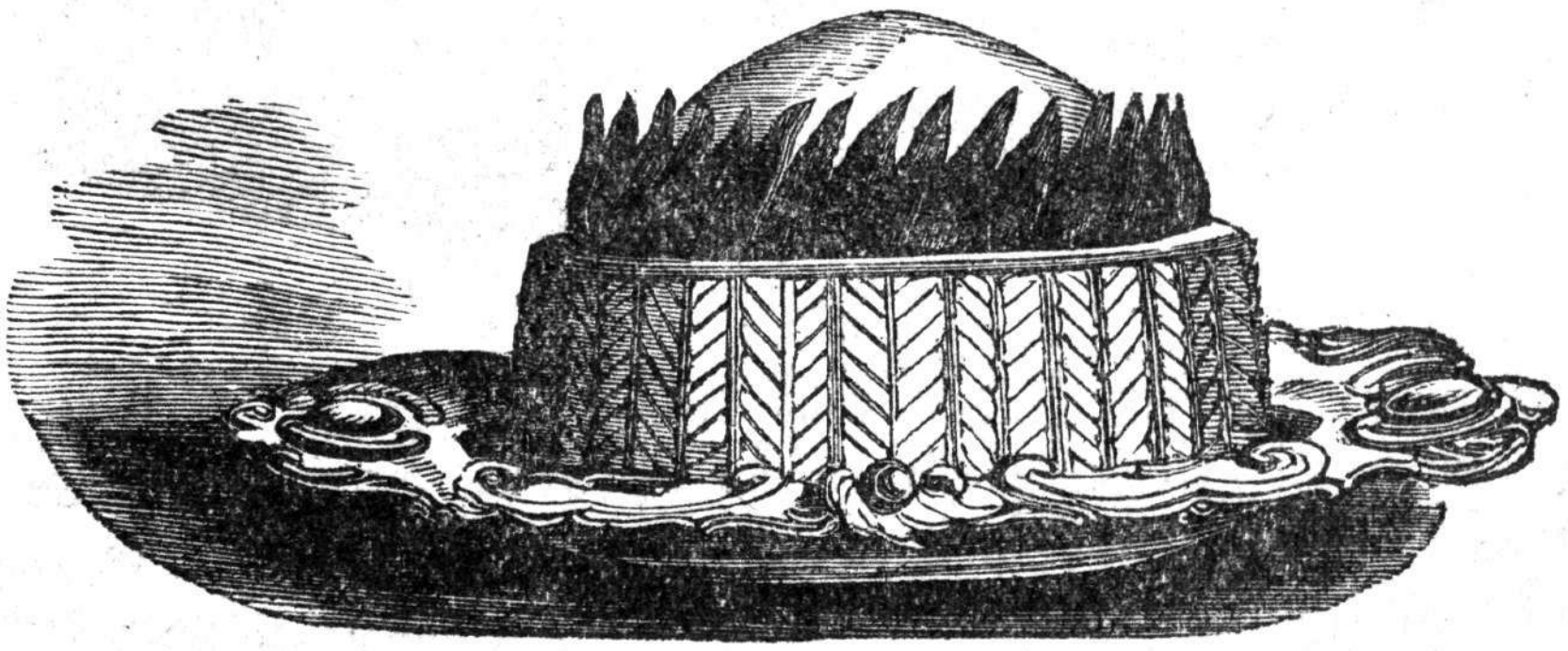


Intanto avrete approntato cotte abragiate e tagliate, come di pratica, tre pernici, salsate col loro sugo, che porrete entro la certosina con tartufi in fette; coprite con uno strato di farcia, e dopo un'ora di bagno-maria, rovesciatela sul piatto; glassatela di sugo chiaro e servitela accompagnandola con una salsiera spagnuola ridotta all'essenza di pernici e tartufi. G. N.

1591. Bordura di legumi guernita di filetti di pollo alla purée di cicoria

(Bordure de légumes garnie de filets de poulet à la purée de chicorée).

Disponete dodici o diciotto filetti di pollo e marinateli come più volte si disse; tagliate delle rape a rettangoli grossi come un



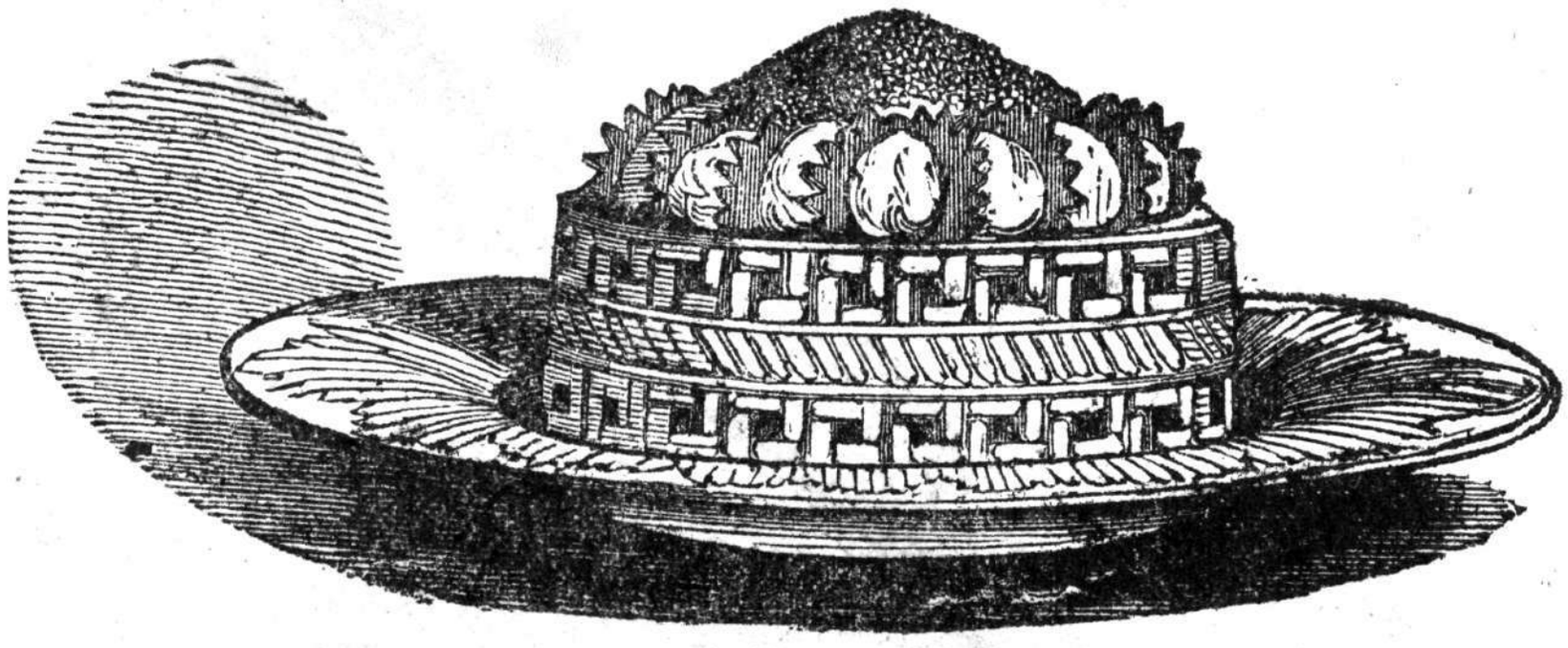
pezzo da cinque franchi, lunghi otto centimetri, larghi tre; incideteli col coltellino, imbianchiteli e cuoceteli scarsamente in sugo bianco, con burro e poco zucchero. Umettate lo stampo di burro

e disponetevi attorno le rape, frammezzando i rettangoli con fagiuoletti verdi cotti. Prendete della farcia di pollo, di vitello o di selvaggina e stemperatela con una mestola di spagnuola, besciamella o vellutata, e per ogni mestola di salsa aggiungete tre uova; lavoratela bene, indi riempite la bordura che metterete al bagno-maria per un'ora, sorvegliando che l'acqua non abbia a bollire. Impanate i filetti e friggeteli di bel colore. Versate la bordatura sul piatto, riempite il centro con una *purée* di cicoria, disponetevi sopra ed all'ingiro i filetti di pollo, glassate sì questi che la decorazione, e servite. G. N.

1592. Bordura di legumi guernita d'animelle di vitello e pisellini

(Bordure de légumes garnie de riz de veau et de petits pois).

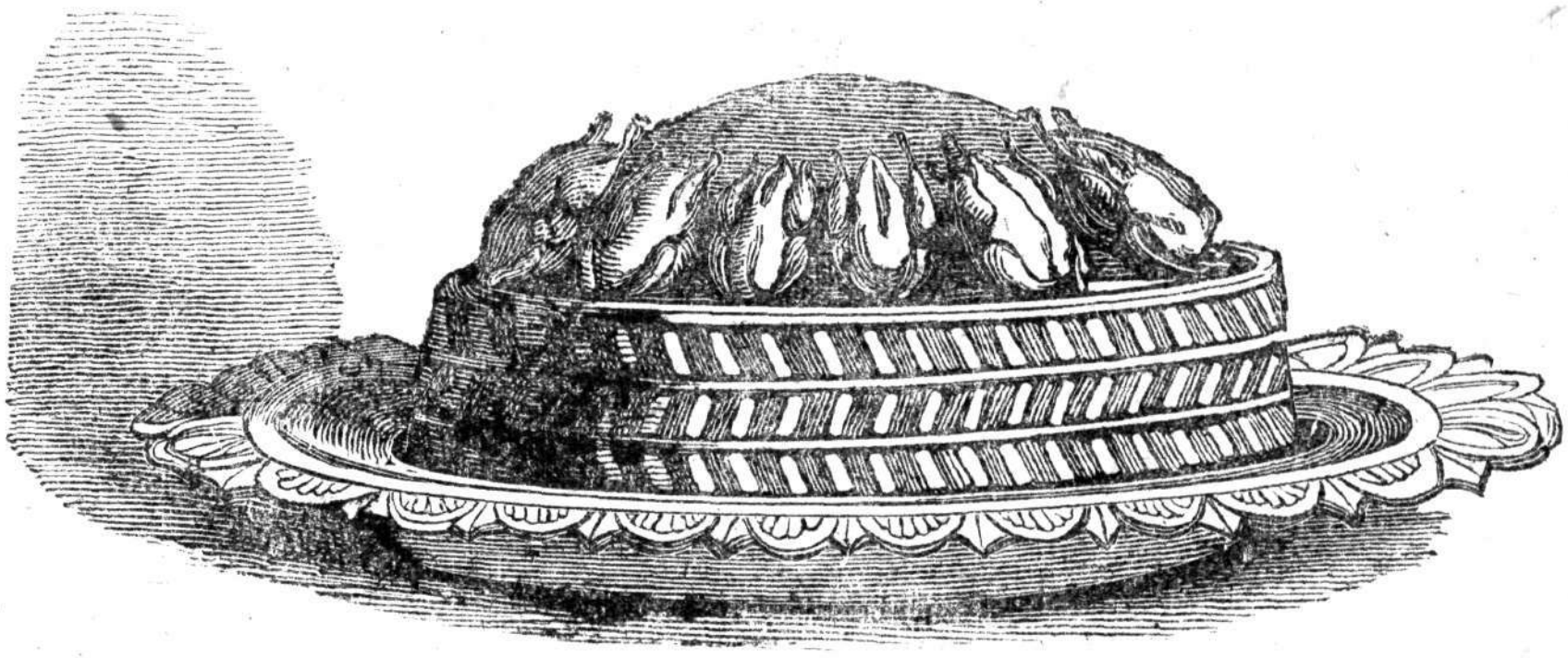
Imbianchite, tagliate in due e cuocete in sugo bianco con vino lardo e giambone sei animelle di vitello. Approntate rape e carote foggiate a somiglianza del modello che presentiamo. Untate di burro lo stampo ed applicatevi la decorazione disegnando la prima fascia con pezzetti di carote disposti a quadratelli aventi in mezzo un pezzetto di tartufo cotto nel vino; bagnate d'uova, intonacate di farcia colla quale segnerete un cordone di distacco delle fascie, e



procedete a disporre la seconda fascia con carote marcate, indi la terza come la prima; riempite la bordura come si disse sopra; cuocetela al bagno-maria, e al momento di dare in tavola rovesciatela sul piatto; ricolmate il centro a guisa di cupola con piselli ben verdi conditi con sugo condensato o salsa vellutata; collocatevi all'ingiro le animelle frammezzandole con fette di lingua cotta tagliate a foggia di creste di gallo. Servite con una salsiera di spagnuola carica, ma sugosa. G. N.

1593. Bordura di legumi con quaglie
(Bordure de légumes aux cailles).

Apparecchiate in uno stampo liscio, unto di burro, e foderato di carta parimenti unta, una bordura di legumi come si vede nel disegno, cioè a tre fascie, due delle quali fatte con rape bianchissime e quella di mezzo, con carote rossiccie tagliate, cotte e condite come già si disse; la parte oscura è formata di pezzetti di fagiuoletti verdi riuniti, che danno risalto sì al bianco che al rosso della carota. Il cordone che divide le fascie lo farete con farcia bianca, della quale vi servirete eziandio per tenere in posto



la decorazione intonacando tutto l'interno dapprima bagnato di uova. Riempite e fate cuocere la bordura come l'anzidetta ed a tempo debito rovesciatela sul piatto; guernite il centro con fagiuoletti verdi conditi con buon sugo e salsa vellutata. Avrete in pronto cotte abragiate dodici quaglie, colla cozione delle quali avrete ammannito l'occorrente salsa, collocatele all'ingiro e sull'orlo superiore della bordura; glassate e servite colla loro salsa a parte.

Tanto il disegno della bordura, quanto la guernizione, il buon gusto d'un abile cuoco saprà variarli, impiegando filetti di pesce, di pollame o di selvaggina qualsiasi.

1594. Insalata cotta all'italiana
(Salade cuite à l'italienne).

Preparate cotte in acqua e sale, carote rosse, patate, cavoli fiori, broccoli, fagiuoletti verdi (cornetti), cavoli di Brusselles, nonchè uova sode, funghi all'aceto, citriuoli e barbabietole parimenti cotte e rosse. Avrete in pronto un crostone a piramide con dieci scanalature; fritto di bel colore, attaccatelo al piatto e stratificatelo di magnonnese; stendete gli anzidetti legumi, cui avrete conditi

in insalata di buon gusto, su un tovagliuolo, avvertendo che le carote e le patate dovranno essere tagliate a piccole ruotelle; disponetele separatamente nelle scanalature, facendo così due righe di patate, due di cornetti, due di broccoli, due di carote, due di cavoli fiori, incominciando dal basso del piatto; impiantate nel centro un'asticciuola portante un vasetto di rapa ricolmo di cavoli di Brusselles e guernito di foglie fatte di barbabietola; collocate all'ingiro della piramide una guernizione d'uova sode tagliate in due, decorate d'acciughe e citriuolini e di pezzetti di trota o altro pesce in bianco ornati di code di gamberi; ultimate col disporre sull'orlo del piatto una bordura di piccole foglie fatte di barbabietola marinate e frammezzate con cavoli di Brusselles e piccoli funghi in aceto. Servite con una *remolade* fredda a parte cui avrete unito della gelatina trita. Questa insalata può essere variata tanto nella montatura come nei generi che la compongono, impiegando cioè filetti di pollo, di dindo, di selvaggina, di vitello allo spiedo e ben marinato.

G. N.

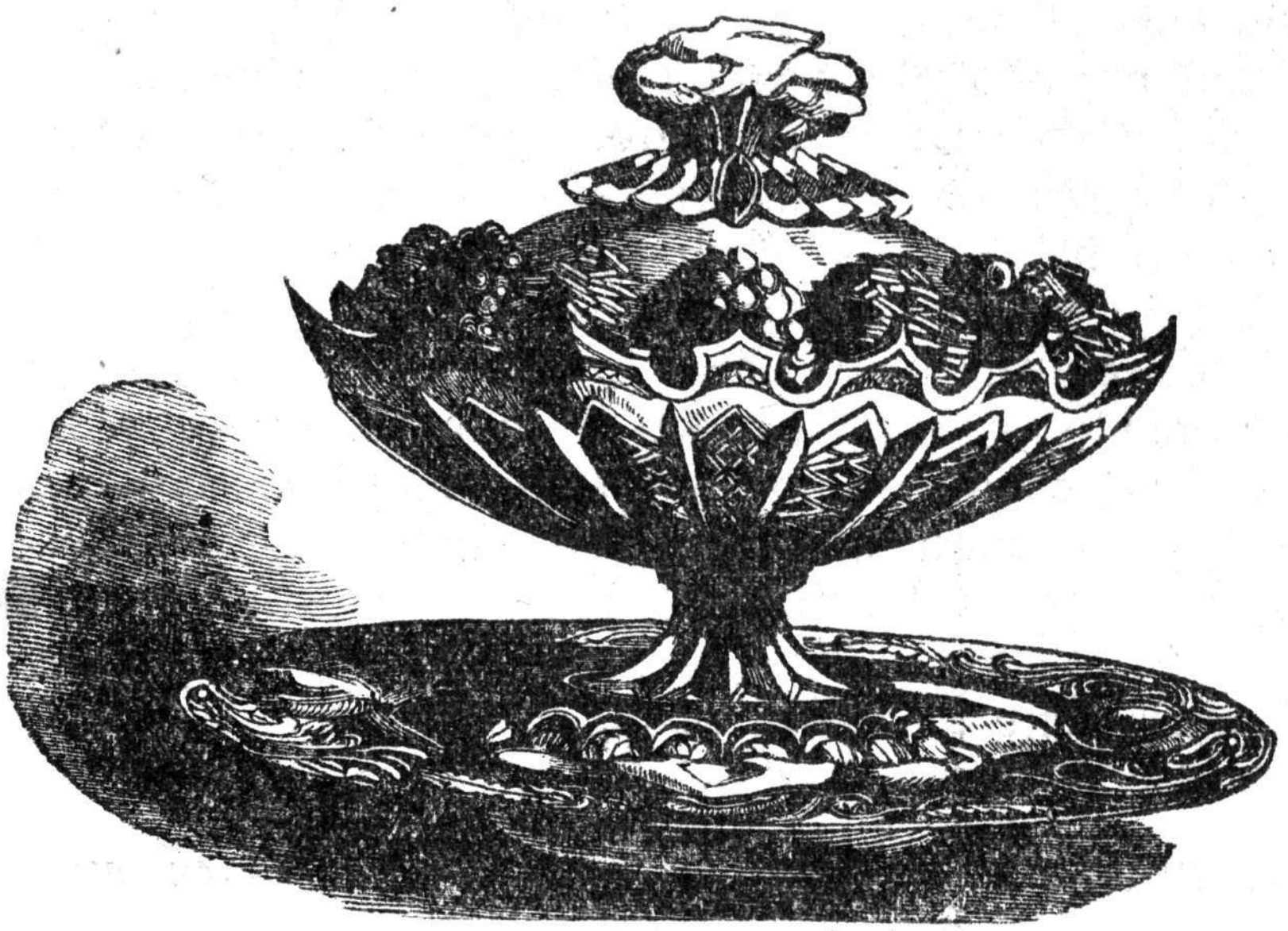
1595. Insalata con salame di pesce alla milanese
(Salade avec galantine de poisson à la milanaise).

Apparecchiate un'insalata con tutti o parte degli ortaggi suindicati, montatela a piacimento e guernitela con galantina di pesce che confezionerete nel seguente modo: Pulite e tagliate a dadi grossi 6 ettogrammi di filetti di anguilla, 6 ettogrammi di tinca, 6 di pesce persico, 6 di carpione; pestate e passate allo staccio 6 ettogrammi di luccio, che riunirete al pesce tagliato; mescolate il tutto con sale, pepe, noce moscada, poca cannella in polvere, 5 ettogrammi di tartufi tagliati grossolanamente, mezzo ettogrammo di pistacchi, e un po' di sugo in cui avrete fatto sciogliere mezzo ettogrammo di colla di pesce, un pochino di rhum e un bicchiere di vino Madera. Quando il composto è ben amalgamato, riempite con esso un pezzo di budella di bue, legatelo e ravvolgetelo in un pannolino e cuocetelo a casseruola coperta con sugo di pesce e di rane, ortaggi, erbe odorifere, due bicchieri di vino bianco e un ettogrammo di colla di pesce. Cotta che sia la galantina e fredda, chiarificate la gelatina; guernite l'insalata con fette di galantina e crostoni di gelatina.

1596. Insalata montata alla miscela di legumi
(Salade montée à la macédoine de légumes).

Preparate cotti a parte e marinati di buon gusto, carote foggiate collo stampo, punte d'asparagi, fagiuoletti, cipolline, broccoli,

cavoli fiori, girelli di carciofo, cavoli di Brusselles. Prendete parte di questi ortaggi, che cospargerete con buona magnonnese e disporrete nella insalatiera a forma di cupola, come si vede nel di-



segno; assicurate sulla sommità un cespuglio di lattughe cosparso di magnonnese, e guernito all'ingiro di uova sode tagliate a quarti; collocate in gruppi ed a regolari distanze gli ortaggi che spiccheranno maggiormente se l'insalata postavi dapprima sarà cosparsa d'una magnonnese sostenuta e bianchissima.

1597. Insalata alla lombarda *(Salade à la lombarde).*

Foggiate ad olive delle carote e delle patate cotte e marinate come d'uso; apparecchiate similmente cotti in insalata cavoli fiori, broccoli, punte d'asparagi, piselli verdi (questi in minor quantità), piccoli girelli di carciofo e fagiuoletti verdi. Fate cuocere al bagnomaria l'albume di sei uova, tenendone però divisa la metà, in cui porrete un po' di cocciniglia, e cotto che sia rovesciatelo su una lastra di rame. Apparecchiate pure alcune acciughe pulite e diliscate, non che dei citriuolini verdi. Mettete sul ghiaccio uno stampo a piramide scanalato avente l'anima mobile, e col pennello intinto di gelatina mezzo rappigliata, chiara ma di buon gusto, copritelo di una specie di camicia, e quando sia ben congelata applicatevi la decorazione, che disegnerete a piacimento con legumi, albume d'uova bianco e rosso, citriuolini verdi ed acciughe, il tutto bagnato di gelatina sciolta. Ultimata la decorazione rimettete in posto l'anima

dello stampo e riempite il vuoto attorno con gelatina mezzo sciolta, che lascierete congelare interamente; allora versate dell'acqua calda nell'interno dell'anima e ritiratela tosto. Condite gli anzidetti ortaggi con magnonnese corretta di gelatina; riempite lo stampo, e gelato che sia versatelo sul piatto, oppure su uno zoccolo in burro.

Questa insalata si può guernire anche con code di gamberi, tartufi cotti nel vino, filetti di sogliola o d'altro pesce decorati e glassati con gelatina succosa, ma chiara. Accompagnatela con una salsiera di *ravigote.*

Operando con uno stampo a cilindro, guernirete il centro cogli ortaggi conditi di magnonnese. Mentre facendo una bordura di gelatina e legumi si otterrà il maggior effetto disponendo nel mezzo ed in piramide gli stessi ortaggi cosparsi di magnonnese e decorati di gelatina spinta al cornetto, code di gamberi, punte d'asparagi e fette di tartufi cotti. G. N.

1598. Insalata alla salsa tartara *(Salade en sauce tartare).*

Fate cuocere e marinate separatamente carote e patate tagliate a bastoncini, non che fagiuoli, piselli, fagiuoletti verdi tagliati a dadolini e cipolline. Attaccate al piatto una crostata che riempirete con questi legumi intrisi di salsa tartara alla *ravigote;* guernite con foglie fatte di barbabietola cotte e marinate, e disponetevi all'ingiro un cordone di piccoli grumoli di lattughe bianche ben condite.

1599. Insalata alla provenzale *(Salade à la provençale).*

Apparecchiate delle olive farcite di burro d'acciuga, dei piccoli funghi cotti in aceto e vino, delle acciughe a pezzetti, nonchè patate, fagiuoletti verdi, piccoli broccoli e cipolline cotte in acqua e sale; condite il tutto con olio, sale, pepe, senape, uno spicchio d'aglio trito minutamente, uno scalogno, prezzemolo e serpentaria parimenti trita, e servite per insalata od anche per guernizione.

1600. Insalata alla tedesca *(Salade à l'allemande).*

Preparate dei pomi di terra cotti e tagliati a dadi, punte di asparagi a scarsa cottura, acciughe a filetti, citriuolini a dadi, e, se lo credete, qualche aringa salata tagliata a filetti. Condite il tutto con olio, aceto, sale, pepe, senape, un po' di cipolla cruda e tritata minutamente; alla qual salsa avrete unito qualche cucchiaio di magnonnese mista con gelatina trita.

1601. Insalata alla reale *(Salade à la royale)*.

Apparecchiate cotti a parte in acqua e sale l'estremità ed il verde d'un mazzo d'asparagi tagliato a pezzettini; conditeli in insalata mescolandoli con tartufi, nella proporzione di un terzo, tagliati a dadi e cotti nel vino.

1602. Insalata alla russa *(Salade à la russe)*.

Tagliate a dadi patate cotte, sedano-rapa, barbabietole cotte e ben rosse, capperi, citriuolini, funghi all'aceto, e condite il tutto con una magnonnese forte di senape a cui avrete unito un poco di rafano grattugiato e delle acciughe a filetti. Montate l'insalata sul piatto e servite. Potrete anche unirvi giambone cotto, filetto di manzo abragiato, pollo, vitello allo spiedo tagliato a dadi; cospargetela di salsa magnonnese e decoratela con foglie fatte di barbabietola, acciughe, capperi, uova sode e crostoni di gelatina. In questo caso però le servirete come piatto.

1603. Insalata alla veronese *(Salade à la véronaise)*.

Fate cuocere in acqua e sale ed a parte in egual quantità, patate, sedano-rapa, lenti, fagiuoli bianchi; il sedano e le patate dovranno tagliarsi sottili ed a fettoline a guisa di pezzi da due centesimi; condite con olio, aceto, sale, pepe, cerfoglio e cipollina trita, mescolate assieme un po' d'insalata verde primaticcia e servite.

1604. Insalata verde alla milanese *(Salade verte à la milanaise)*.

Tagliuzzate cicoria, indivia, lattughe rosse e bianche; pestate alcune acciughe, uno spicchio d'aglio che stempererete con qualche tuorlo d'uova, olio d'olivo, aceto, sale, pepe, nonchè un nonnulla di senape e con questa salsa condite l'insalata.

DELLE UOVA

Le uova sono uno degli elementi più importanti della cucina; condizione essenziale è la freschezza, il che si conoscerà collo sperarle verso la luce; il liquido dev'essere chiaro e non rimanervi

quasi spazio alcuno. Oltre a ciò le uova stantíe poste in abbondante acqua galleggiano più o meno, mentre quelle fresche precipitano e si tengono sul fondo del recipiente.

Il giusto grado di cottura le rende delicate; troppo cotte riescono indigeste. È alimento salutare e sostanzioso, ma di ciò abbiamo fatto parola a pag. 29.

Le uova si comprendono nei tramessi di legumi, qualora questi v'abbiano parte nella preparazioue. Noi abbiamo già indicato nel corso dell'opera varî modi di predisporle per guerniture. Molteplici sono le guise di ammannirle e di cuocerle, ma noi ci limiteremo alle indicazioni più indispensabili.

1605. Uova mollets *(Œufs mollets).*

Mettete in acqua bollente le uova, e dopo cinque minuti di bollitura ritiratele per tuffarle in acqua fredda e toglier loro il guscio senza guastare l'albume, che solo si sarà reso consistente, mentre il tuorlo si sarà conservato liquido. Se le uova fossero grossissime, lasciatele bollire mezzo minuto di più. Ordinariamente si servono su una *purée* di cicoria o di spinacci; si ponno anche frammezzare con crostoni di pane fritti a foggia di cresta. Al momento di dare in tavola glassateli o cospargeteli di salsa suprema.

1606. Uova affogate *(Œufs pochés).*

Mettete in una catinella a fondo concavo dell'acqua molto salata e acidulata, e quando è in piena ebollizione rompete le uova e gettatele entro lestamente. Non appena ultimata l'operazione e che l'acqua abbia ricominciato a bollire, ritirate la catinella sull'angolo del fornello, e quando il loro involucro offre la resistenza necessaria ritiratele mano mano colla schiumarola per tuffarle tosto in acqua fredda; arrotondatele ritagliandole all'ingiro; scolatele e disponetele in corona attorno ad un piatto, riservando il centro agli ortaggi. Queste uova si servono con cicoria, punte d'asparagi, p.sellini, ecc., oppure con salsa piccante o semplicemente con consumato ristretto.

1607. Uova allo specchio *(Œufs au miroir).*

Untate abbondantemente di burro il fondo d'un tegame, rompete le uova e lasciatele cadere nel tegame stesso; spolverizzatele di sale e cuocetele all'istante, ponendo sul tegame o sull'apposita padella da uovo un coperchio ricolmo di bragia. Quando sono cotte

superficialmente, cioè che l'interno sia tuttora liquido, tagliatele con uno stampo rotondo del diametro un po' più grande dei tuorli; distaccate così le une dalle altre, levatele con una palettina per disporle mano mano all'ingiro di spinacci od altri ortaggi; glassate e date in tavola lestamente, col condirle anche di salsa ai tartufi, pomidoro, ecc.

1608. Uova rimescolate ai tartufi
(Œufs brouillés aux truffés).

Sbattete una dozzina d'uova e passatele alla stamigna; salatele e gettatele in una casseruola con 150 grammi di burro e due cucchiai di panna doppia; esponete a fuoco moderato, tramenate vivamente affinchè non si attacchino al fondo, ma si leghino assieme come una crema. Allora gettatevi entro dei tartufi in fette che avrete fatti saltare al momento con burro e bagnati con qualche cucchiaio di vellutata e di vino Madera; servite caldissimo, attorniando il piatto di crostoni fritti al burro e glassati.

Ai tartufi si ponno sostituire delle punte d'asparagi e dei pisellini ed anche giambone cotto.

1609. Uova alla buona donna *(Œufs à la bonne femme).*

Allestite dodici cassettine di pane raffermo capaci di contenere ciascuna un uovo; friggetele di bel colore nel burro depurato; lavorate quattro tuorli d'uova con due bicchieri di panna calda e cospargete il fondo delle cassettine; mettete un po' d'erbe fine in ognuna di esse e di poi un uovo fresco; cuocete un istante nel forno o col testo, ritirandole cioè non appena saranno bianche al disopra; spolverizzatele di sale, cospargetele leggiermente con sugo condensato e servite.

1610. Uova in trippa *(Œufs à la tripe).*

Friggete una cipolla tagliuzzata con burro e tre foglie di salvia, e quando sia ben colorata aggiungete un cucchiaio di farina e bagnate con due bicchieri di brodo e sugo sì magro che grasso; fate bollire leggiermente, indi passate allo staccio. Avrete intanto sbattute dieci uova e fatte tre sottili frittate che taglierete a listerelle e riunirete all'anzidetta salsa bollente; condite con poco pepe e noce moscada e servite con crostoni fritti. Avendo della salsa spagnuola, la unirete invece della farina e del brodo. V'ha chi in luogo delle

uova cotte in frittata adopera le uova sode tagliate pure a listerelle e alla salsa aggiunge maggior quantità di cipolle, un po' d'aceto e di zucchero.

1611. Uova alla cuciniera *(Œufs à la cusinière).*

Untate di burro degli stampini grandi abbastanza per contenere un uovo; decorateli di tartufi e gamberi e lasciate cader entro in ognuno d'essi un uovo fresco; salate, mettetele nel bagno-maria con acqua bollente, e coperte, cuocetele con fuoco sotto e sopra, oppure nel forno. Cotte, in modo però che il rosso si conservi molto tenero, disponetele sul piatto e servitele con salsa pomidoro ristretta o besciamella con tartufi, funghi, *purée* di spinacci, pisellini, punte d'asparagi, od anche con salsa al burro di gamberi.

1612. Uova alla falchettiera *(Œufs à la fauconnier).*

Affogate una dozzina d'uova conservandole il più possibilmente tenere; tuffatele nell'acqua fredda, asciugatele su un tovagliuolo, passatele al pane fino, indi all'uovo e di nuovo al pane. Al momento di servire friggetele nell'olio o nel grasso bollente a guisa di *croquettes*, badando che abbiano a colorarsi prestamente, affinchè il tuorlo non s'indurisca; disponetele sul piatto e servitele cosparse d'una salsa spagnuola, mista con pomidoro, code di gamberi, polpe di rane, tartufi e funghi tagliati grossolanamente ed ultimati con burro fresco e sugo di limone.

1613. Uova impanate e fritte (*Œufs panés et frits).*

Apparecchiate le uova impanate e fritte come sopra e servitele con salsa piccante, *remolade*, *ravigote* calda, al burro di gamberi, ecc., guernendole anche di *purée* di funghi, di spinacci o di piselli, oppure con una miscela di ortaggi ben glassata. Le uova così ammannite si servono sovente in luogo di legumi.

1614. Uova alla villeroy *(Œufs à la villeroy).*

Scegliete dodici uova piccolissime, cuocetele in acqua bollente per quattro minuti e mezzo, tuffatele in acqua fredda, indi asciugatele e mettetele su d'un piatto, coprendole d'una buona *villeroy* a cui avrete unito del sugo di limone, un cucchiaio di code di gamberi e uno di tartufi o funghi tritati; quando siano fredde,

impanatele e friggetele lestamente, mettetele al caldo affinchè si riscaldino internamente, e servitele per fritto o guernizione.

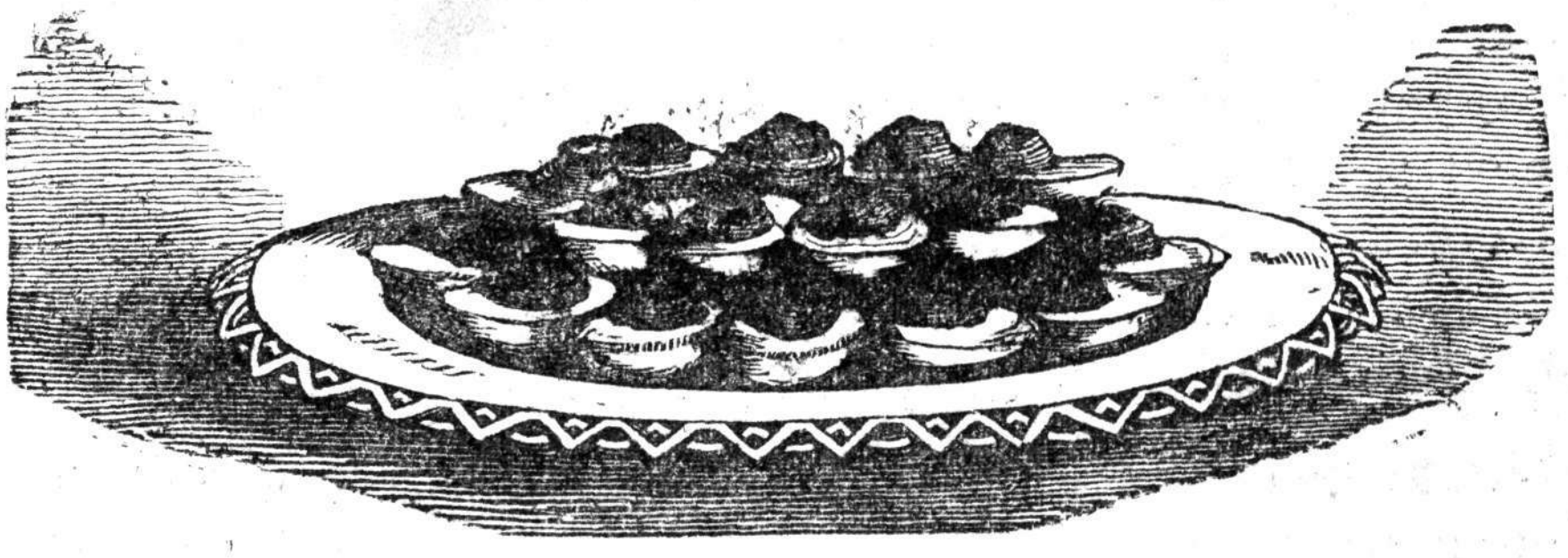
Ordinariamente si fanno con uova affogate, noi però consigliamo questo sistema, perchè conserva all'uovo la sua forma. G. N.

1615. Uova impanate alla besciamella
(Œufs panés à la béchamelle).

Affogate dodici uova; quando siano fredde, asciugatele e collocatele su un piatto, coprendole di besciamella ristretta, a cui avrete unito un tritume di tartufi; passatele all'uovo e al pane, friggetele di bel colore e servite.

1616. Uova ripiene *(Œufs farcis).*

Sgusciate dodici uova sode delle più grosse, tuffatele in acqua fredda, tagliatele in due pel lungo, estraete il tuorlo che pesterete nel mortaio con 50 grammi di burro fresco, sale, pepe, noce moscada, formaggio fino, poco prezzemolo trito e funghi cotti e triti.



Amalgamate il tutto con tre o quattro tuorli d'uova crude e due cucchiai di buona besciamella. Mettete le uova in una tegghia con burro e poco sugo; riempite le uova dando la loro bella forma, come vedesi nel disegno, esponetele a forno caldo e servitele cosparse di spagnuola chiara, ma sugosa.

1617. Uova ripiene alla lombarda
(Œufs farcis à la lombarde).

Sgusciate dodici uova sode e sopprimetene porzione dalla parte più rotonda affine di tenerle ritte in piedi; svuotatele dall'istessa parte levando il tuorlo e un po' d'albume. Mettete la metà dei tuorli in un mortaio con egual volume di buona farcia di magro o di grasso, mista con erbe fine, funghi, code di gamberi e tartufi,

il tutto condito con sugo e tagliato a dadolini; riempite le uova con questo composto, passatele all'uovo sbattuto e al pane e friggetele di bel colore. Collocatele sul piatto cospargendole di salsa pomidoro mista con un po' di besciamella, pisellini verdi e code di gamberi. Si ponno servire anche guernite di punte d'asparagi, fagiuoletti, funghi e tartufi. Qualora fossero riempite di farcia *quenelles*, vi si adatta una *purée* d'ortaggi. Si può ommettere anche d'impanarle, cuocendole invece, non appena farcite, con un po' di sugo e di burro, coperte di carta unta, e servendole guernite di piselli verdi conditi con salsa suprema o vellutata. G. N.

1618. Uova all'olandese *(Œufs à la hollandaise)*.

Preparate dodici crostatine di pane, cui darete la forma d'uova, in modo cioè che le uova vi si possano collocare sopra per il lungo; friggetele di bel colore nel burro, indi cuocete le uova per cinque minuti, rinfrescatele, sgusciatele e serbatele al caldo; mettete in ciascuna crostatina un cucchiaio di salsa olandese e adagiatevi sopra un uovo che glasserete, e decorerete con tre code di gamberi messe pel traverso.

Le crostatine, invece di pane, ponno essere fatte di sfogliata; come pure vi si addice una guernizione di piselli, di tartufi, punte d'asparagi, ecc.

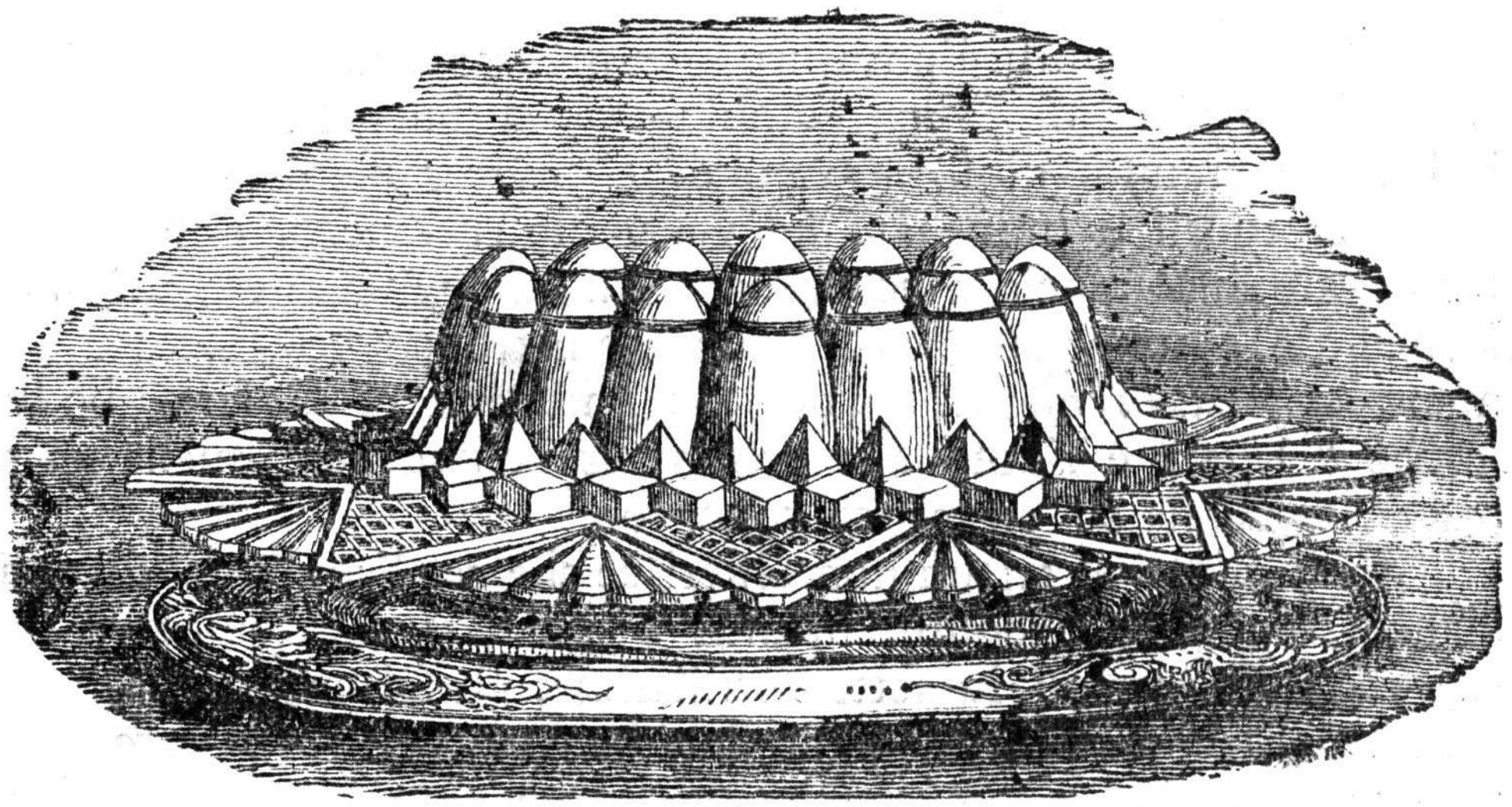
1619. Uova alla certosina *(Œufs à la chartreuse)*.

Approntate dodici crostoni di pane fritti e rotondi un po' più grandi d'un pezzo da cinque franchi, a cui disporrete all'ingiro un cordone di farcia sostenuta; avrete delle code di gamberi, tartufi, punte d'asparagi, girelli di carciofi, coi quali decorerete il cordone, facendo spiccare la varietà dei colori. Mettete nel centro un po' di farcia, su cui collocherete le uova cotte come le anzidette ed alle quali ne avrete tolto una piccola porzione dalla parte più tonda onde tenerle ritte in piedi. Disponete i crostoni così guerniti in una tegghia unta di burro, sovrapponetevi una carta unta e di poi il suo coperchio, ed esponeteli a forno moderato il tempo bastante a consolidare la farcia. Ritiratele e mettetele sul piatto cospargendole d'una salsa spagnuola chiara ma sugosa; col coltellino levate superiormente un pezzetto d'uova e sostituitevi un mucchietto di pisellini primaticci od altri ortaggi delicati conditi con sugo e poca besciamella.

Con crostoni guerniti in questo modo si ponno disporre anche le uova affogate, come pure vi si addice una salsa al burro di gamberi. G. N.

1620. Uova all'italiana alla gelatina
(Œufs à l'italienne à la gelée).

Apparecchiate cotte e svuotate in parte, come si disse al N. 1617 quindici o diciotto uova, avvertendo di conservare il tuorlo il più possibilmente intero. Preparate un salpicone freddo di [illegible] pollo o pollo arrosto, lingua rossa, funghi cotti, il tutto [illegible] quantità e tagliato a filettini; aggiungete un po' di pisel[illegible] condite con magnonnese mista con gelatina succosa, e [illegible] unite i tuorli che avrete tagliati a pezzetti; riempite le [illegible] con diligenza, disponetele in una tegghia e lasciatele riposare [illegible]. Mettete sul piatto della gelatina trita, su cui collocherete le uova



che avrete decorato con una specie di legaccio di filetto d'acciughe, e guernitele di crostoni di gelatina foggiati nel genere del modello che presentiamo.

Naturalmente il salpicone può variarsi, impiegando cioè carne di selvaggina, animelle, granelli, funghi, ecc.; importa assaissimo che la gelatina sia forte e tale da dar consistenza al salpicone e alla magnonnese. — Per servizio di magro adoperate filetti di pesce o gamberi d'acqua dolce o di mare, tartufi, funghi, citriuolini, punte d'asparagi, pisellini od altro, purchè i colori siano variati. Queste uova convengono pure per guernizione di piatti freddi, sì di magro che di grasso. G. N.

1621. Frittata rigonfia *(Omelette soufflée).*

Lavorate dodici tuorli d'uova con sale, pepe, un po' di bescia mella, un pezzo di burro fuso ed erbe fine; sbattete bene in fiocco l'albume e riunitelo al composto, fate cuocere la frittata con burro depurato ed a fuoco lento e servitela fumante.

Questa frittata si serve anche con tartufi, funghi, code di gamberi, il tutto tagliato minutamente.

1622. Frittata (detta fonduta) alla piemontese *(Fondue à la piémontaise).*

Mettete sei tuorli d'uova crude in una casseruola e stemperateli con un bicchiere di panna ed un pezzo di burro; tagliate a dadolini 6 ettogrammi di formaggio di *Gruyères;* mettetene metà assieme ai tuorli e tramenate leggiermente sul fuoco, fino a che il formaggio incomincia a sciogliersi. Allora aggiungete il rimanente formaggio e tramenate ancora, ma non troppo lestamente, altrimenti la *fonduta* filerebbe; bisogna pure evitare di farla bollire; lorchè è legata e ridotta alla consistenza d'una besciamella un po' densa, versatela su un piatto concavo.

La *fonduta* ai tartufi non differisce che per l'aggiunta di tartufi bianchi tagliati a dadolini; quando è cotta, si distribuiscono sulla superficie dei tartufi in fette sottilissime. Il formaggio ordinariamente è bastante per salare la fonduta; tuttavia ove occorra, vi porrete un po' di sale ed anche pepe se v'aggrada.

1623. Frittata al prosciutto *(Omelette au jambon).*

Sbattete dodici uova, a cui unirete del giambone cotto o crudo tagliato a filettini; se il giambone è crudo, lo passerete prima un istante al burro e al sugo. Cuocete la frittata e servite tosto. — Si fanno pure frittate con ogni sorta di salumi e d'ortaggi precedentemente cotti e conditi, non che farciti di spinacci alla panna, punte d'asparagi alla besciamella, fagiuoletti verdi, broccoli, tartufi, funghi, ecc.; per le quali stenderete gli intingoli sulla frittata semplice non appena voltata, mettetevi sopra l'altra mezza frittata, e quando abbia preso colore, versatela su un piatto ovale e servitela preferibilmente per colazione.

1624. Frittata gratinata *(Omelette au gratin).*

Approntate una frittata di dodici uova e con uno stampo o coltello tagliatela a piacimento e disponete i vari pezzi in piramide sul piatto, cospargendo ogni strato e la superficie di buona besciamella; spolverizzate di pane e burro, fate prendere colore e servite.

1625. Pasticcini di frittata alla lombarda
(Petites pâtes d'omelette à la lombarde).

Sbattete con sale diciotto uova, e con poco più di due terzi fatene una frittata che abbia a riescire alta circa tre centimetri. Voltatela sulla tavola e colle rimanenti uova fate un'altra frittata, che naturalmente riescirà molto più sottile, lasciatele raffreddare, tagliatele con uno stampo rotondo da pasticcini; indi i pezzi più grossi, con un altro stampo più piccolo, foggiateli a ruotelle vuote nel centro; stratificate di farcia i rotondini sottili e collocate su ognuno di essi una ruotella, cosicchè avrete un bel pasticcino; riempiteli con un salpicone di tartufi, code di gamberi, funghi, filetti di pesce, pisellini, spugnuole od altro a piacimento, tagliato minutamente e cotto con salsa ristretta; disponeteli in una tegghia unta di burro, coprite ogni pasticcino colla porzione di frittata estratta dalle ruotelle e fateli rassodare al forno, tenendoli ricoperti di carta unta; collocateli sul piatto, e serviteli lestamente, salsandoli a norma dell'intingolo con cui li avrete serviti.

G. N.

CAPITOLO LV.

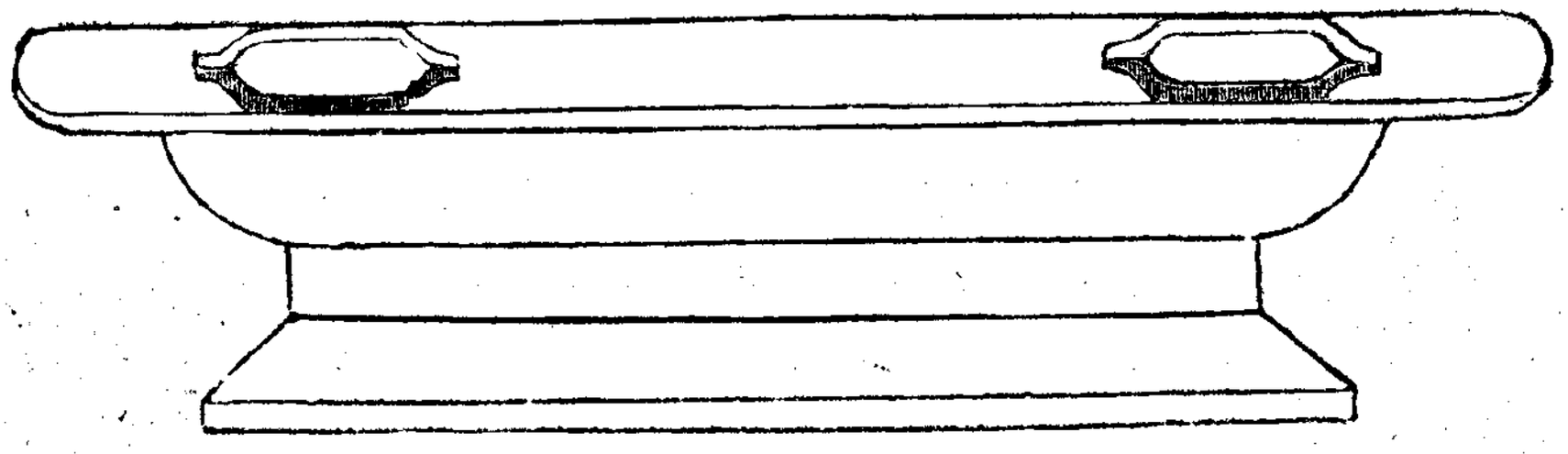
DEGLI ZOCCOLI, GRADINATE, TAZZE O VASI PER RILIEVO E BORDURE DEI PIATTI.

Ben lungi dall'avere la pretesa d'insegnare l'arte di confezionare i più eleganti apparecchi della cucina, quali sono gli zoccoli, vassoi, rialzi, ecc., ci limiteremo ai più indispensabili particolari. Le persone dell'arte sanno che alla buona riuscita di siffatti lavori non si arriva che dopo lunga esperienza, e che nessun trattato varrebbe ad infondere il buon gusto indispensabile a raggiungere la perfezione.

Gli zoccoli di foggia antica rassomigliano a piedestalli di pietra; quelli di foggia moderna sono molto più eleganti, rappresentando vassoi, sottocoppe, cestelle portate da amorini e simili. — Il loro uso per altro è limitato ai grandi e sontuosi banchetti e nei *buffets* per feste da ballo. Oltre ai modelli che si rinvengono nel corso dell'opera ne offriamo una varietà nelle tavole III, IV, V e VI.

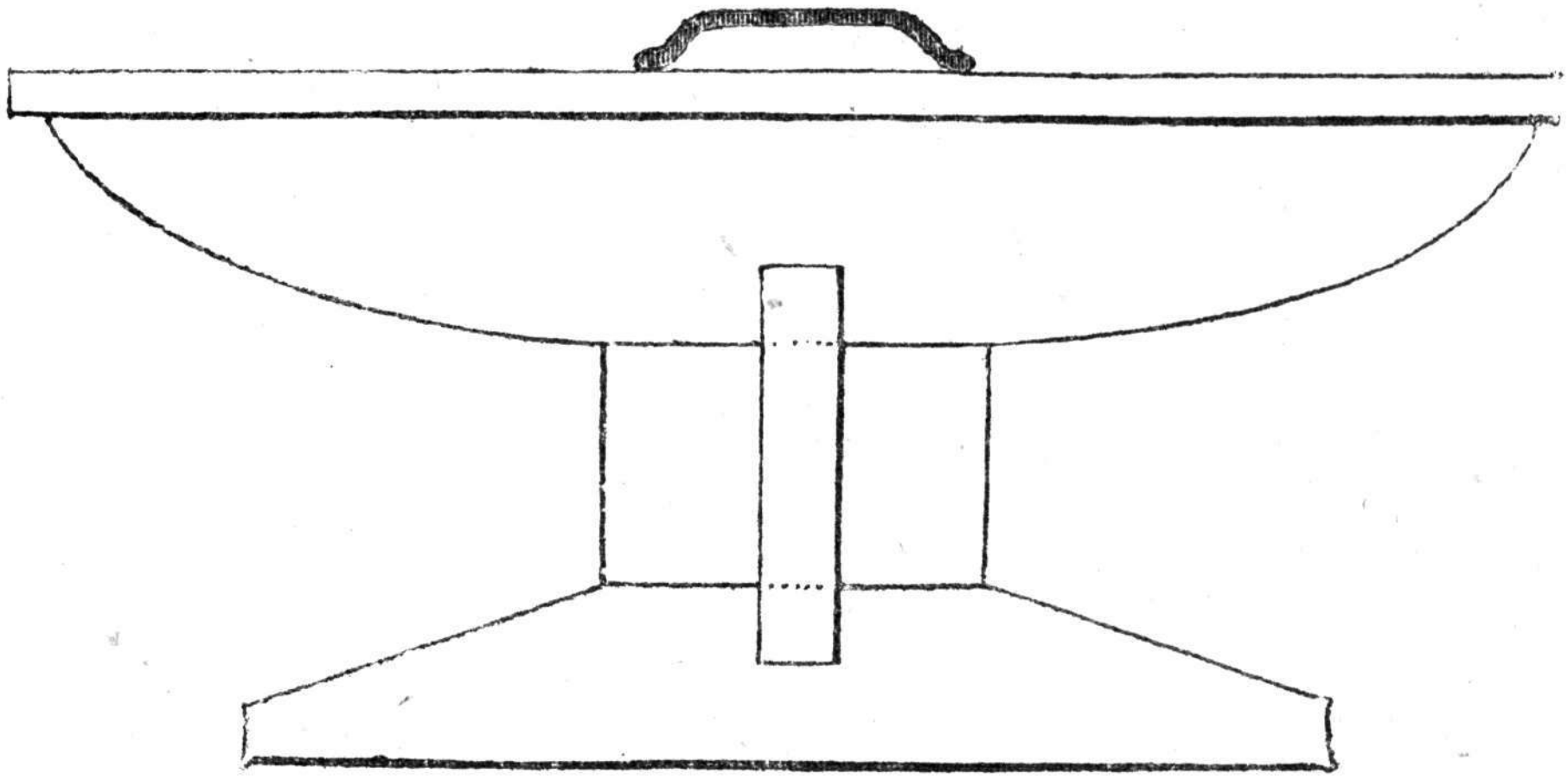
Zoccoli in grasso bianco, stearina, burro, ecc.

Apparecchiate il grasso, giusta l'istruzione a pag. 318. me-

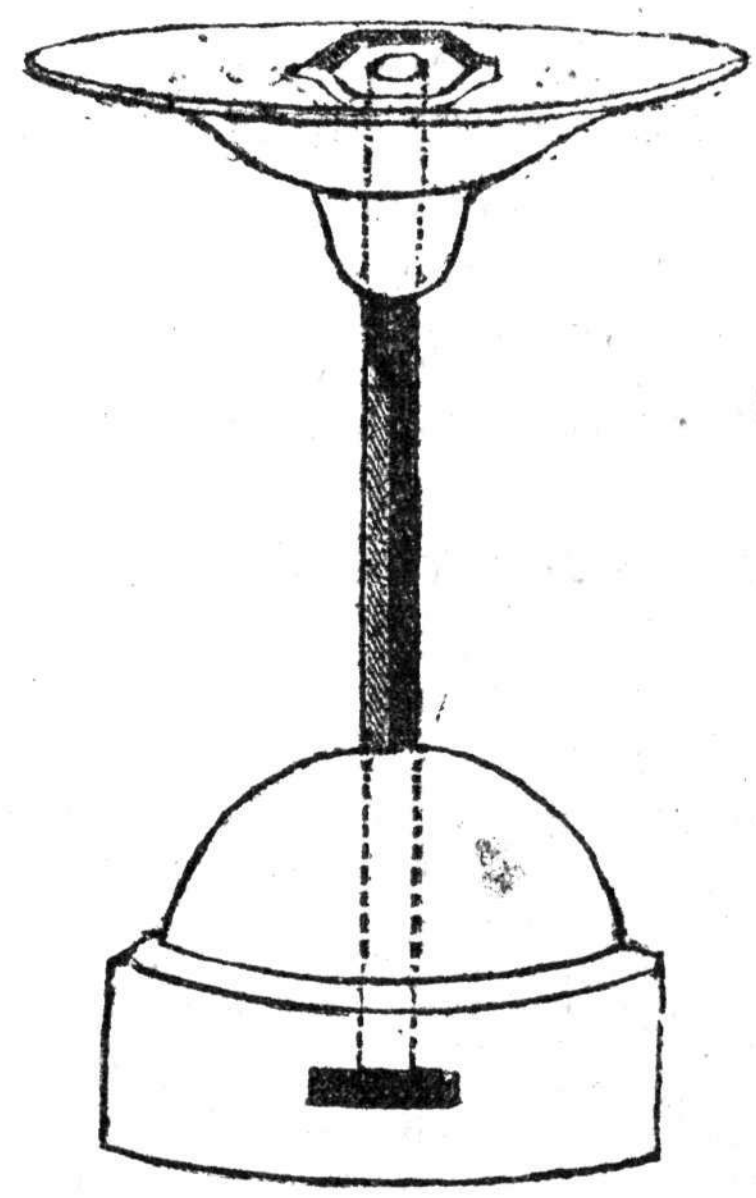


scolando metà *saindoux* e metà grasso di arnioni di montone, e messolo in un recipiente, coperto il grasso per metà d'acqua, espo-

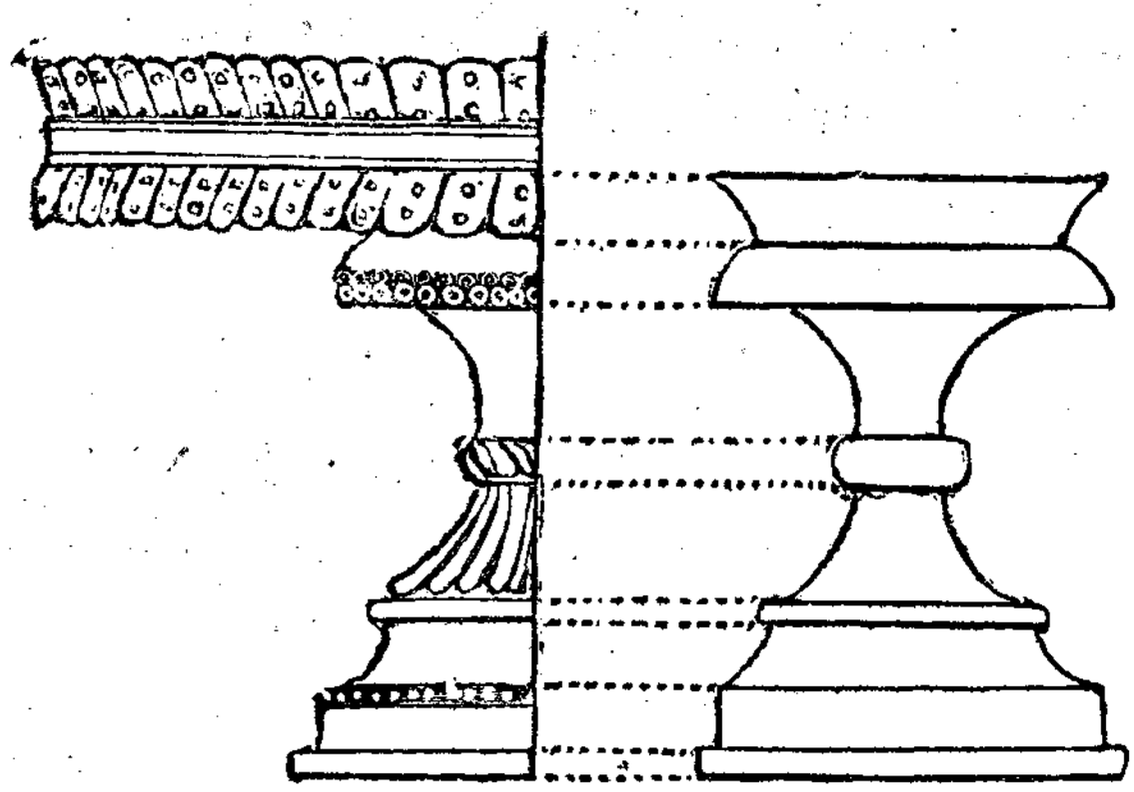
netelo a fuoco moderato, tramenando di tanto in tanto affinchè non si attacchi al fondo; quando l'acqua è consunta e il grasso si presenta bianchissimo, passatelo alla salvietta e mettetelo in sito fresco. Lorchè incomincia a divenir denso e freddo, lavoratelo con una spatola fino a che sarà divenuto bianchissimo e quasi schiumante, ma non troppo, aggiungendo durante l'operazione il sugo di due o tre limoni,



Avrete in pronto il fusto in legno, che intonacherete interamente di grasso, più o meno alto, a seconda del disegno. Mettetelo in luogo fresco fino a che il grasso siasi ben rassodato; indi con un profilo o sguscio di zoccolo fatto di legno e tuffate in acqua bollente, comprimete il grasso in modo che il profilo riesca ben netto e lo zoccolo comparisca regolare in tutte le sue parti. Lo zoccolo così preparato viene decorato a genio del cuoco, col cornetto riempito di grassa colorita, con che si fanno i più minuti e graziosi disegni, come pure con foglie o fiori naturali od anche artificiali, nel qual caso li farete con appositi stampi, tagliandoli da una pasta composta di farina ed eguale quantità di zucchero, bagnata con albume d'uova e colorata — se in rosso, con carminio in polvere; — violetto, con rosso bleu; — verde, con giallo cromo e bleu; — arancio, con cinabro e giallo cromo,



La decorazione può farsi anche con pastigliaggio (1) parimenti di vario colore.



In mancanza di fusto potrete servirvi di pane raffermo che terrete in posto con piccole asticciuole.

V'hanno pure zoccoli che si confezionano col lasciar colare in uno stampo a cerniera il grasso, che in questo caso si comporrà di tre quarti di grasso di montone e un quarto di maiale. Se le forme sono leggiere, bisognerà collocare al centro un fusto di legno prima di versarvi entro il grasso, e ciò onde evitare il pericolo che la base dello zoccolo si separi dalla tazza per qualunque peso che vi si collochi sopra. Lo stampo dovrà essere unto leggiermente d'olio, e il grasso lavorato e riscaldato in modo da renderlo liquido ed atto a penetrare nelle scanalature dello stampo stesso; prima di aprire la cerniera terrete lo stampo alcuni minuti sul ghiaccio. Gli zoccoli di questo genere riescono abbastanza eleganti, per non richiedere una speciale decorazione.

Collo stesso procedimento si confezionano zoccoli di stearina, che farete sciogliere a fuoco moderatissimo od al bagno-maria, affinchè conservi tutta la sua bianchezza; qualora si tratti di forme grandi, converrà versare la stearina in diverse riprese altrimenti

---

(1) **Modo di preparare il pastigliaggio.**

Sciogliete, mettendo in mezzo bicchiere d'acqua per circa ventiquattro ore, 25 grammi di gomma adragante, indi passatela fortemente attraverso un pannolino; stendetela su una lastra pulita e macinatela con qualche goccia di limone e un po' di zucchero fino passato allo staccio, stemperatela bene ed aggiungete altro zucchero, e così di seguito, finchè ne abbiate amalgamato 150 grammi, ottenendone una pasta elastica e consistente; se vi piace azzurratela leggiermente con un po' di bleu sciolto nell'acqua; aggiungete a poco a poco 3 ettogrammi di amido fino in polvere, ed avrete una pasta solida che chiuderete in un vaso e lascierete riposare per ventiquattro ore. Il pastigliaggio riesce così più liscio, meno coriaceo e non si screpola divenendo secco. Se il pastigliaggio è destinato ad essere colorato, lo dividerete, non appena ultimato, in altrettante parti quanti sono i colori di cui abbisognate. Sebbene questa pasta non sia mangiabile, astenetevi dall'adoperare colori nocivi. In ogni caso la conserverete in recipienti di vetro coperti ed in luogo fresco. Si prepara pure il pastigliaggio pestando in un mortaio la gomma ammollita e passata per renderla bianca; aggiungete a poco a poco lo zucchero, affine d'avere una pasta compatta; indi amalgamatevi assieme il rimanente zucchero e l'amido, lavorandolo colla mano. Giova osservare che prima d'adoperare il pastigliaggio converrà lavorarlo alcuni minuti sul marmo spolverizzato d'amido.

si spezzerebbe nel raffreddarsi. Mediante forme si fanno svariati ornamenti, quali figurini, amorini, trofei, animali, ecc.

Si eseguiscono altresì zoccoli in burro, impiegando burro fresco manipolato e posto in acqua ghiacciata se d'estate; intonacate con esso lo zoccolo preparato come gli altri, e decoratelo come si disse per quelli di grasso. Noi siamo d'avviso di non colorare mai il burro.

GRADINATE

Le gradinate si compongono di tre piccoli zoccoli massicci, o meglio di cestelle di differente grandezza collocate l'una sopra l'altra e decorate al cornetto od altrimenti a piacimento. Sulla sommità della gradinata si pone ordinariamente un piccolo rialzo portante un canestrino guernito di fiori od altro ornamento.

DELLE PICCOLE TAZZE O VASI PER RILIEVO

Queste tazze si confezionano con pane, riso od anche con grosse rape bianche.

Si tagliano ovali, rotonde o diversamente secondo il genere e il volume del rilievo. Si preparano precisamente come le crostate, dando loro la maggior eleganza possibile. Le tazze fatte di pane si colorano friggendole, dopo di che si svuotano; quelle di riso o di rape si conservano bianche; a tal uopo quest'ultime non appena tagliate debbono gettarsi nell'acqua, affinchè l'aria non ne alteri la bianchezza. Un quarto d'ora prima di servire si coprono d'acqua calda e si lasciano presso il fornello. Sì le une che le altre si attaccano all'estremità del piatto, attraversandole con un'asticciuola d'argento la cui punta vada a conficcarsi profondamente nel crostone sottoposto. Queste tazze si riempiono d'una guernitura il cui colore armonizzi col loro.

BORDURE PER PIATTI

La maggior parte degli *entrées* e dei *relevées* si servono in piatti alquanto profondi, per il che esigono un'orlatura che si attacca all'orlo interno del piatto affinchè la salsa non trabocchi. Questo ornamento si chiama con vocabolo d'origine francese *bordura*.

È mestieri che le bordure siano confezionate con garbo ed eleganza il che richiede pazienza e buon gusto.

Per i piatti caldi si eseguiscono con fette di pane arrostite, con pasta da tagliatelle e di adragante o pastigliaggio. Vi hanno pure bordure in argento. Oltre i disegni di bordure che decorano gli *entrées* offerti nel corso della presente opera, ne presentiamo altri modelli alle tavole VIII, IX, XI e XII.

Per i piatti freddi, come per magnonnese di pollame o di pesce, si formano bordure con uova sode alternativamente montate con garzuoli d'insalata e guernite con sardine, capperi, uova, ecc. (Vedi tavola X).

Per *chaufroix* si preferiscono confezionate con gelatina cristallina.

Si fanno pure bordure di burro fresco colorato, ma noi non sapremmo raccomandarne l'uso perchè oltre essere non mangiabili sono d'imbarazzo ai commensali nel servirsi.

Bordure di pane. — Tagliate un pane a metà raffermo, e dopo avergli levata la crosta tagliatelo in fette regolari grosse tre o quattro centimetri; incidete, sia collo stampo o col coltello, i diversi ornamenti che devono comporre il disegno della fascia o bordura. Friggeteli, come si disse al N. 343, nel burro, nel grasso o nell'olio, facendone parte colorare e parte no; la parte oscura dei modelli della tavola IX, rappresenta i pezzi che debbono friggersi più lungamente, mentre gli altri li ritirerete non appena abbiano preso un colore biondo. Conviene osservare che qualora non si friggessero appena tagliati, bisognerà conservarli chiusi in un recipiente qualsiasi.

Bordure di pasta da tagliatelle. — Per una fascia d'*entrée* apparecchierete una pasta da tagliatelle un po' dura alla dose di tre uova; quando è ben riposata, stendetela in una lista proporzionata alla circonferenza del piatto, tagliatela affinchè si presenti egualmente alta in tutta la sua lunghezza, rotolatela sopra sè stessa, e dopo qualche minuto mettetela su un foglio di carta stendendola a poco a poco per dentellarla e forarla mediante stampi nel genere dei modelli riprodotti alla tavola VIII. Mano mano che il lavoro è ultimato rotolatela per evitare che si asciughi troppo presto e si rompa. Disponete sull'orlo interno del fondo del piatto un cordone di pastina; appoggiatevi sopra la fascia, attaccate le due estremità, datele un po' di ripiegatura all'indietro e fate girare il piatto accanto al fornello, affinchè si rassodi.

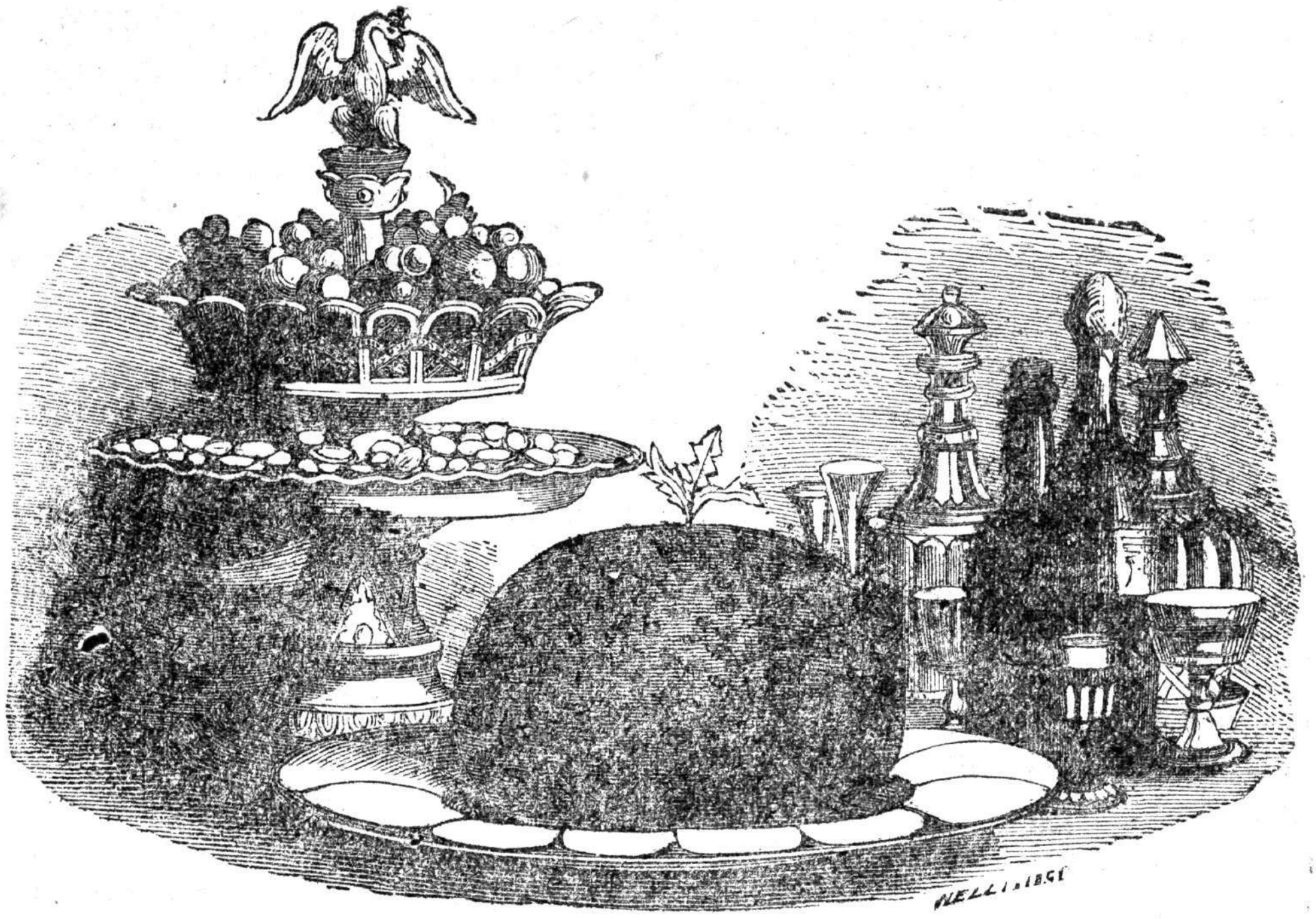
Si fanno bordure, di doppio spessore delle anzidette, le quali si incidono con stampi più profondi e di poi si attaccano contro le pareti del fondo del piatto, che si espone sulla bocca del forno facendo girare mano mano che si dà la conveniente ripiegatura;

l'azione del fuoco rammorbidisce la pasta e la dispone a seccare non appena viene messa all'aria. Queste bordure, sebbene egualmente applicabili agli *entrées* caldi si preferiscono per piatti di rilievo.

Bordure in pastigliaggio. — Queste bordure, che servono ordinariamente per piatti di pasticcieria dolce, si fanno tanto traforate come incise, mediante appositi stampi e forme; le prime sono di facilissima esecuzione, giacchè con uno stampo di latta si tagliano fuori dal pastigliaggio disteso molto sottile e posto su un doppio foglio di carta; mano mano che si tagliano si immerge lo stampino nell'amido, disponendo immediatamente la bordura su una lastra coperta di carta. Fatele asciugare a temperatura dolce, indi incollatele con pastina attorno allo zoccolo od al piatto. Per le seconde è necessario avere delle forme di legno od in zolfo, le quali si spolverizzano leggiermente di amido, indi si applica sulla forma una lista di pastigliaggio e vi si passa sopra il rullo onde farlo penetrare in tutte le cavità; guidate la lama del coltello direttamente sulla superficie per togliere la pasta eccedente, indi rialzate con diligenza la bordura ed impiegatela tosto come si disse sopra.

Si fanno pure eleganti bordure, formando delle palmette di differenti foggie che si appoggiano su un rullo per ottenerle curve; quando sieno secche, si attaccano come le altre bordure.

Bordure d'uova. — Pelate e tagliate in due od in quattro delle uova sode, sopprimendo altresì una punta, affine di tenerle ritte; bagnate la base di ogni pezzo nel burro fuso, e collocatele mano mano all'ingiro d'un piatto o d'uno zoccolo molto basso. Le mezze uova si collocano col giallo all'infuori, sul quale si può assicurare mediante gelatina un rotondino, un disco od una palmetta di tartufi; bene spesso si alternano con garzuoli di lattuga e si attornia la sommità dell'uovo con un filetto d'acciuga; in mezzo a questa specie d'anello si dispone un piccolo tartufo tornito. La base può essere decorata con olive farcite, tartufi, piccoli citriuoli, gelatina trita, ecc. Ci dispensiamo dal fornire maggiori indicazioni, perocchè, come ognuno vede, il genere è assai svariato e non dipende che dal buon gusto il rendere queste bordure elegantissime; badate per altro di evitare i troppo minuziosi ornamenti.



CAPITOLO LVI.

DEI TRAMESSI ZUCCHERATI.

Nell'apparecchio dei tramessi dolci entrano sì svariati elementi, che può dirsi, senza tema d'esagerare, che ogni genere trattato nei suoi particolari richiederebbe un intero volume. Non ripeteremo quanto dissimo più volte, ed ora più che mai, giacchè le proporzioni della presente opera non ci permettono di dilungarci. Tuttavia accennando alle principali indicazioni ed astenendoci da minuziosi particolari, siamo sicuri che l'intelligenza delle persone dell'arte o di chi vi si applica, con un po' d'attenzione, saprà facilmente arricchirne la varietà.

1626. Salsa all'italiana.

Fate sciogliere in una casseruola 50 grammi di burro; amalgamatevi assieme un cucchiaio di farina di patate, mezzo litro di vino Marsala ed un bicchiere di sciroppo vanigliato, dopo qualche minuto di bollitura, ritiratela dal fuoco ed ultimatela coll'addizione d'un po' di cedrato e di pistacchi tagliati a filettini e un nonnulla di cocciniglia e di maraschino.

1627. Salsa lombarda.

Stemperate 50 grammi di burro con un cucchiaio di farina di patate e mezzo litro di vino bianco, Malvasia, e fate bollire; aggiungete la raschiatura d'un arancio e un pezzettino di vaniglia e fate bollire. Sciogliete tre tuorli d'uova con un cucchiaio di marmellata d'albicocche, un bicchierino di rhum e un po' di burro; riunite questo composto alla salsa, e prima che bolla di nuovo, ritiratela dal fuoco, passatela allo staccio e servitela per pudinghi caldi. G. N.

1628. Salsa inglese.

Mettete un ettogrammo di burro in una casseruola con una cucchiaiata di fecola di patate; tramenate leggiermente sul fuoco; aggiungete due cucchiai di zucchero, mezzo bicchiere di Madera e mezzo bicchiere d'acqua; tramenate ancora finchè sia legata, ma senza lasciarla bollire. Questa salsa si profuma con sugo d'arancio, di limone, di vaniglia o di rhum.

1629. Salsa alla crema vanigliata.

Lavorate sei tuorli d'uova in una casseruola con sei cucchiai di zucchero in polvere e un cucchiaino di fecola di riso o di patate; aggiungete un pezzetto di vaniglia e bagnate a poco a poco con due bicchieri di panna semplice; tramenatela su fuoco moderato senza lasciar bollire, e quando sia della consistenza d'una *crema* inglese ordinaria, passatela allo staccio ed ultimatela con due cucchiai di panna sbattuta ed un pezzetto di burro fresco.

1630. Salsa d'albicocche.

Riscaldate 150 grammi di marmellata d'albicocche con un bicchiere d'acqua tiepida, un pezzetto di vaniglia e due cucchiai di vino Madera; stemperate bene il tutto e passate allo staccio. Per le albicocche fresche basterà aver tolto il nocciuolo, cuocerle nel sciroppo di zucchero e passarle allo staccio. Al Madera si può sostituire un liquore qualsiasi. Si opera istessamente per tutti i frutti suscettibili d'essere ridotti in marmellata.

1631. Salsa d'orzata.

Fate cuocere 125 grammi di zucchero bianchissimo, scioglietelo con un bicchiere di latte di mandorle ed aggiungete un bastoncino di vaniglia e un cucchiaio di marmellata d'albicocche. Non appena incomincia a bollire passate allo staccio. Si possono mescolare a questa salsa tre cucchiai di *crema* sbattuta, una goccia di maraschino, oppure d'acqua di nocciuole, o di fior d'arancio.

1632. Salsa di fragole, lamponi, pesche, ecc.

Passate allo staccio 4 ettogrammi di fragole, aggiungete alla polpa 2 ettogrammi di zucchero leggiermente vanigliato; passate alla stamigna e serbatela al fresco. Questa salsa si serve fredda. — Si preparano similmente salse d'albicocche, lamponi, pesche, poponi, ecc. Vi si può aggiungere, al momento di servire, un cucchiaio di rhum o d'altro liquore.

1633. Salsa punch.

Mettete in una casseruola due decilitri di rhum, 150 grammi di zucchero, un pezzo di vaniglia e un po' di raschiatura d'arancio o di limone; alcuni minuti prima di servire mettete la casseruola al fuoco, lasciate infiammare lo spirito, indi coprite la casseruola, aggiungete il sugo d'un arancio e passate allo staccio.

1634. Salsa inglese all'arancio.

Mettete in una casseruola sei tuorli d'uova e 125 grammi di zucchero, e lavorate sino a che il composto diventi bianco; bagnate a poco a poco con tre decilitri di panna e tramenate sul fuoco, badando che non abbia a bollire; aggiungete allora un poco di zucchero all'arancio e passate allo staccio.

1635. Salse alle nocciuole, mandorle, noci verdi pistacchi, ecc.

Procedete come sopra, tranne che invece dell'arancio vi aggiungerete, quando la crema è cotta, 50 grammi di nocciuole, o di mandorle, o di noci verdi, o pistacchi pestati con due cucchiaiate di crema, il tutto passato allo staccio.

1636. Soffiato alla vaniglia *(Soufflé à la vanille).*

Fate sciogliere in una casseruola 150 grammi di burro fresco, cui unirete 150 grammi di farina di patate e tre bicchieri e mezzo di panna, lavorate sul fuoco lentamente per ottenerne una besciamella sostenuta; dopo circa sei minuti aggiungetevi 200 grammi di zucchero vanigliato e un nonnulla di sale. Quando lo zucchero sia sciolto e il composto intiepidito, unitevi dieci tuorli d'uova; montate in neve sette albumi e riuniteli leggiermente alla massa che dovrà essere morbida e liscia. Untate di burro una casseruola d'argento o d'altro metallo, versatevi entro il composto, e collocato su una lastra di rame, esponetelo a forno non troppo caldo. Per misurare il grado di calore porrete mente che la carta non abbia ad abbruciarsi. È della maggior importanza che l'albume d'uova sia sbattuto al momento di cuocere il soffiato e che questo sia posto nel forno trenta o quaranta minuti prima di servirlo, affine di presentarlo in tavola appena ritirato dal forno; anzi, per acquistar tempo, lo si spolverizza di zucchero frattanto che lo si porta nella sala da pranzo.

Del resto i soffiati si ammanniscono in diversi modi; v'ha chi li prepara con crema pasticciera fatta con un ettogrammo di burro, 2 ettogrammi tra farina di patate e di semola, due bicchieri di panna e 2 ettogrammi di zucchero vanigliato; quando il composto è tiepido, vi si unisce un po' di burro fuso, dieci tuorli d'uova e otto albumi in neve.

1637. Soffiato alla portoghese *(Soufflé à la portugaise).*

Operate come sopra, tranne che invece della vaniglia, impiegherete l'estratto o la raschiatura di due aranci.

1638. Soffiato di mandorle *(Soufflé d'amandes).*

Pelate 300 grammi di mandorle dolci, che pesterete e diluirete colla panna destinata a confezionare il soffiato; spremetele attraverso un pannolino, per ottenere il latte di mandorle con cui apparecchiare il soffiato come l'anzidetto, aggiungendo un po' di vaniglia.

1639. Soffiato di nocciuole *(Soufflé de noisettes).*

Sgusciate e fate tostare di bel colore nel forno 200 grammi di nocciuole; fredde, pestatele nel mortaio, sciogliendole poi colla

panna ed operando come sopra. Approntate il soffiato nell'istesso modo e conditele con cannella in polvere.

1640. Soffiato di noci *(Soufflé de noix).*

Operate come sopra, sostituendo le noci alle nocciuole, fatta avvertenza che alle noci tostate e peste aggiungerete un po' di sciroppo di zucchero caramellato.

1641. Soffiato di riso alla vaniglia *(Soufflé de riz à la vanille).*

Operate come al N. 1636, impiegando doppia dose di farina di riso invece di quella di patate e unendo al latte un po' di riso ben cotto. La cottura è perfettamente identica.

1642. Soffiato al caffè *(Soufflé au café).*

Gettate in quattro bicchieri di panna un ettogrammo di caffè Moka tostato al momento; coprite e fate bollire alquanto; passate allo staccio e coll'istessa panna procedete alla confezione del soffiato, che ultimerete come quello di vaniglia (N. 1636).

1643. Soffiato al cioccolato *(Soufflé au chocolat).*

Grattugiate molto fino 200 grammi di cioccolato di prima qualità, e procedete come al N. 1636, colla sola differenza che aggiungerete 50 grammi di zucchero e due tuorli d'uova di più della dose colà indicata.

1644. Soffiato di cacao *(Soufflé de cacao).*

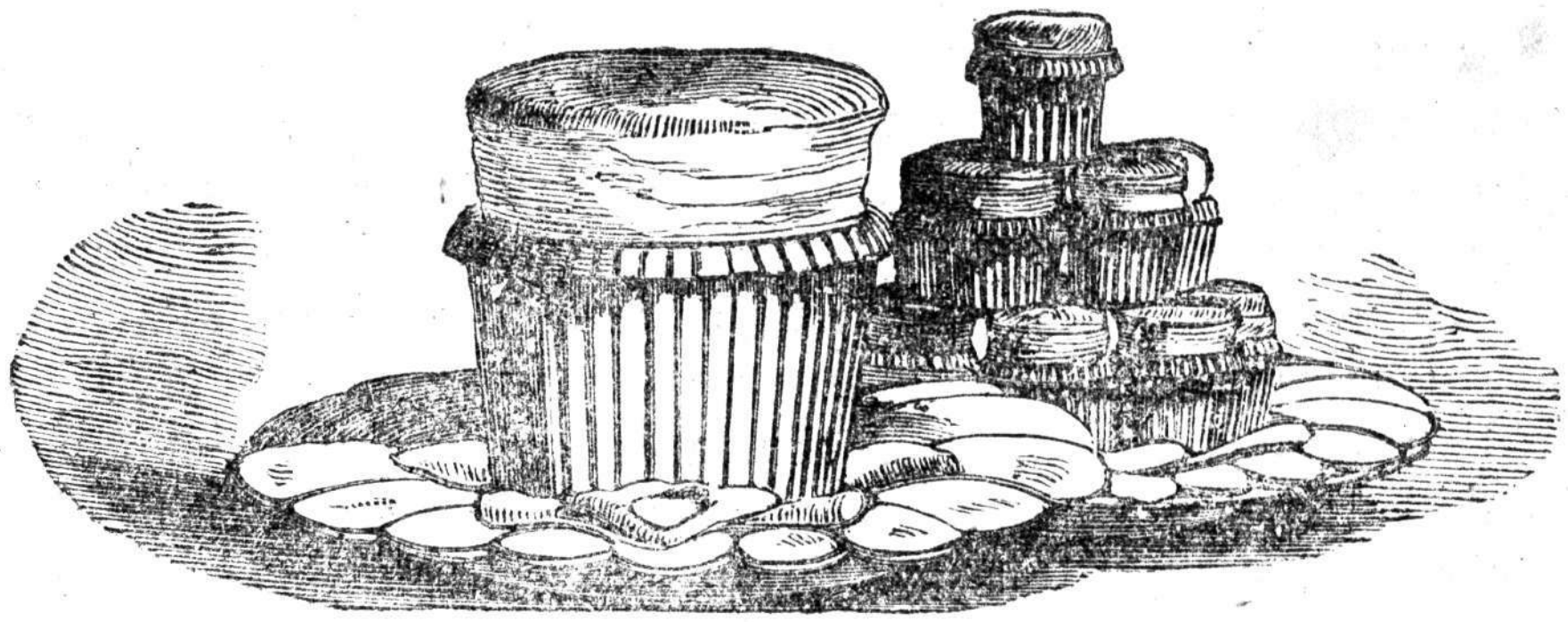
Tostate e sgusciate 200 grammi di cacao, prima qualità, e fatelo bollire qualche minuto a casseruola coperta con quattro bicchieri di panna; poi passate allo staccio e colla stessa panna procedete alla confezione del soffiato operando come al N. 1636, ed aggiungendo 50 grammi di zucchero di più.

1645. Soffiato di semolino *(Soufflé de semoule).*

In luogo dei 150 grammi di farina di patate indicati al N. 1636, adopererete 200 grammi di semolino. Il procedimento e la cottura non è dissimile, fatto solo osservare che questo soffiato vuol essere

corretto con un mezzo bicchierino di liquore, maraschino, *curaçao*, ecc.; impiegando il rhum, non ne occorrerà che la metà in confronto degli altri liquori.

Ommettiamo di tener parola dei piccoli soffiati giacchè il composto non varia; esso si versa in piccole cassettine fatte con carta reale, le quali si espongono al forno per quindici o venti minuti.



1646. Soffiato di frutta *(Soufflé de fruits)*.

Preparate 500 grammi di *purée* di frutta, quali albicocche, fragole, lamponi, pesche, ecc.; aggiungete dello zucchero in polvere; lavorate il composto vivamente sul ghiaccio, mescolatevi assieme otto o dieci albumi d'uova sbattuti in neve e molto consistenti. Pel soffiato di lamponi e di fragole ravviverete il colore coll'addizione d'un po' di cocciniglia; mettetelo per venti minuti a forno temperato e servite tostamente.

1647. Frittata soffiata al fior d'arancio
(Omelette soufflée à la fleur d'orange).

Pestate e passate allo staccio un cucchiaio di fiori d'arancio abbrustolati nello zucchero e metteteli in una terrina con un ettogrammo di zucchero in polvere ed otto tuorli d'uova, che sbatterete fino a che siano ben spumati; allora aggiungete quattro amaretti pesti e passati allo staccio; sbattete pure gli otto albumi ed incorporatene un terzo co' tuorli, poi versate questi nella terrina assieme agli altri albumi e amalgamate il tutto. Untate di burro una casseruola d'argento e tenetela al caldo; fate sciogliere mezzo ettogrammo di burro in un tegame che esporrete a fuoco ardente; versatevi entro il composto facendolo saltellare leggiermente perchè assorba il burro, indi rovesciate la frittata nella casseruola d'argento che avrete messa sulla bocca del forno; lorchè è ben ri-

gonfia e quasi cotta, spolverizzatela di zucchero in polvere e servitela colla maggior prontezza. Si può anche versare addirittura il composto in una casseruola d'argento, come pure questi soffiati si ponno profumare alla vaniglia, al limone, ecc.

1648. Frittata alla marmellata *(Omelette à la confiture).*

Sbattete dieci uova con un pizzico di sale, due cucchiai di zucchero profumato di limone o d'arancio, indi gettate entro un ettogrammo di burro a pezzettini e versate il tutto nella padella con burro depurato; quando la frittata è cotta da una parte, voltatela dall'altra; stendete su metà di essa una marmellata d'albicocche, di lamponi, di pesche, oppure di panna vanigliata; voltatevi sopra l'altra mezza frittata e riunitela con un po' del composto crudo della frittata stessa. Spolverizzatela di zucchero fino, decoratela con un ferro arroventato rappresentando un disegno a scacchi od altro a piacimento e servitela tosto.

1649. Frittata alla celestina *(Omelette à la celestina).*

Preparate delle frittelle di composto da pannicelli (N. 1651). Mescolate in una crema pasticciera alla vaniglia quattro o cinque tuorli d'uova crude, e stratificate le frittelle che rotolerete sopra una lastra di rame unta, riunendole poi in un sol pezzo; esponetela al fuoco onde si raffermi la crema; spolverizzatela di zucchero, glassatela e servitela accompagnandola con zabaglione al rhum.

1650. Uova in neve *(Œufs en neige).*

Sbattete quattro tuorli d'uova con un ettogrammo di zucchero fino, e un po' di buccia di limone; sbattete pure a parte gli albumi, con cui mischierete un ettogrammo di zucchero. Mettete a fuoco in un tegame molto largo, mezzo litro di latte con un po' di buccia di limone e 30 grammi di zucchero; quando bolle, gettate entro l'albume con un cucchiaio, formando delle uova grosse come noci; coprite e lasciatele cuocere lentamente per dieci minuti, rivoltandole finchè siano ben rappigliate; sgocciolatele e disponetele sul piatto. Mischiate il latte coi tuorli e fate cuocere il composto come una crema, passatelo alla stamigna, versatelo sopra alle piccole uova d'albume e servite tosto. Se v'aggrada potrete correggere la crema con qualche liquore ed anche guernirla con ciriege, cedrato, marasche, ecc., sciroppate.

1651. Pannicelli *(Pannequets)*.

Mettete in una terrina 150 grammi di farina di semola, 80 grammi di zucchero in polvere, cinque uova intere, sette od otto tuorli e un pocolino di sale; amalgamate con diligenza e stemperate con panna alla consistenza d'una pasta colante, colla quale foggierete delle frittelle che getterete in una padella con burro chiarificato, facendo prender loro un bel colore nocciuola d'ambo le parti. Per ogni frittella adopererete tre cucchiai di composto; disponetele su una lastra di rame e guernitele con una crema pasticciera al cioccolato o alla vaniglia, oppure con una *purée* di marroni o con ogni sorta di marmellata, collocandoli poi l'uno sopra l'altro e in modo da raffigurare una torta; spolverizzate di zucchero fino e glassate colla pala arroventata, oppure con asticciuole roventi marcate de' disegni a scacchiera.

Riescono di miglior effetto rotolandoli dopo stratificate di crema o di marmellata, tenendoli grossi due centimetri e lunghi circa otto.

1652. Pannicelli alla reale *(Pannequets à la royale)*.

Operate come sopra e serviteli guerniti di fettoline d'ananas e cosparsi di sciroppo d'ananas.

1653. Pannicelli meringati *(Pannequets meringuès)*.

Ultimati i pannicelli in uno dei modi suddescritti e disposti sul piatto, li decorerete con un composto di meringa profumata di arancio; esponeteli a forno sicchè prendano un colore nocciuola chiaro, e servite.

1654. Bignoli rigonfi *(Beignets soufflés)*.

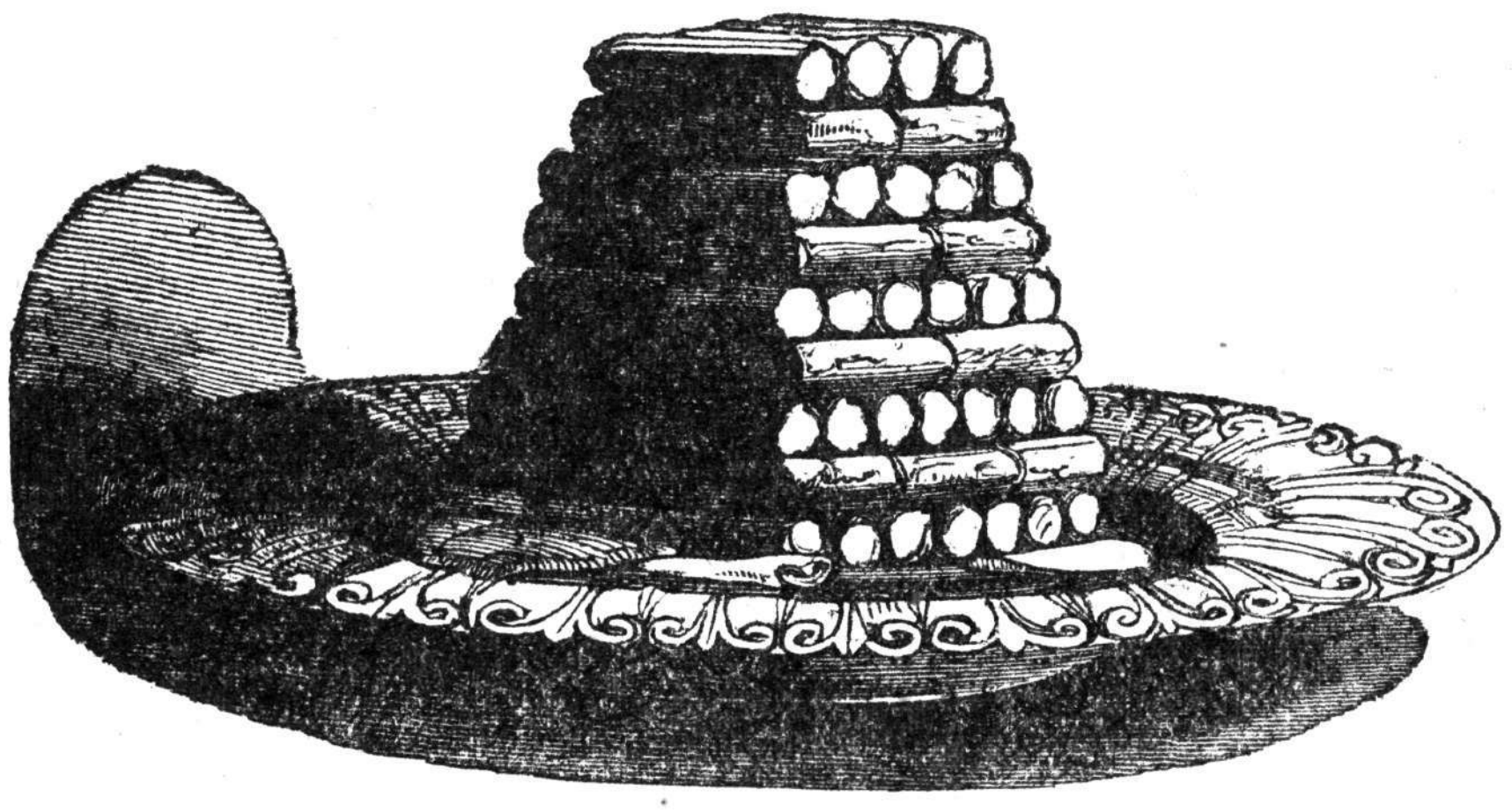
Mettete a fuoco in una casseruola un bicchiere e mezzo di latte, mezzo ettogrammo di burro, un po' di sale, mezzo ettogrammo di zucchero, la raschiatura d'un limone ed un po' di cannella; quando bolle, aggiungete 150 grammi di farina di semola, e lavorerete in modo da formare una pasta liscia; versatela in un'altra casseruola, e quando è tiepida amalgamatela con due tuorli d'uova e tre uova intere. Mettete questa pasta nella siringa, indi tagliate i bignoli lunghi uno o due centimetri, che lascierete cadere in una padella molto grande contenente strutto tiepido; quando il grasso è riscaldato ed i bignoli si gonfiano, ravvivate il fuoco onde cuocerli lestamente e serviteli spolverizzati di zucchero. Se la padella fosse piccola e doveste farli in due volte, badate di lasciar prima intiepidire il grasso.

1655. Bignoli alla regina *(Beignets à la reine).*

Apparecchiate una pasta come l'anzidetta, tenendola più consistente ed impiegando due uova intere e tre tuorli; foggiatela a pallottoline grosse come piccole noci, che allargherete onde porvi nel centro una marasca sciroppata con un pocolino di marmellata d'albicocche mista con amaretti pesti; bagnate all'ingiro e copritele con altra pasta dandole forma graziosa; friggetele come si disse sopra e servitele spolverizzate di zucchero.

1656. Bignoli di patate alla lombarda
(Beignets de patates à la lombarde).

Preparate metà dose di pasta come l'anzidetta ed egual quantitativo di *purée* di patate scarsa di sale; aggiungete due tuorli d'uova

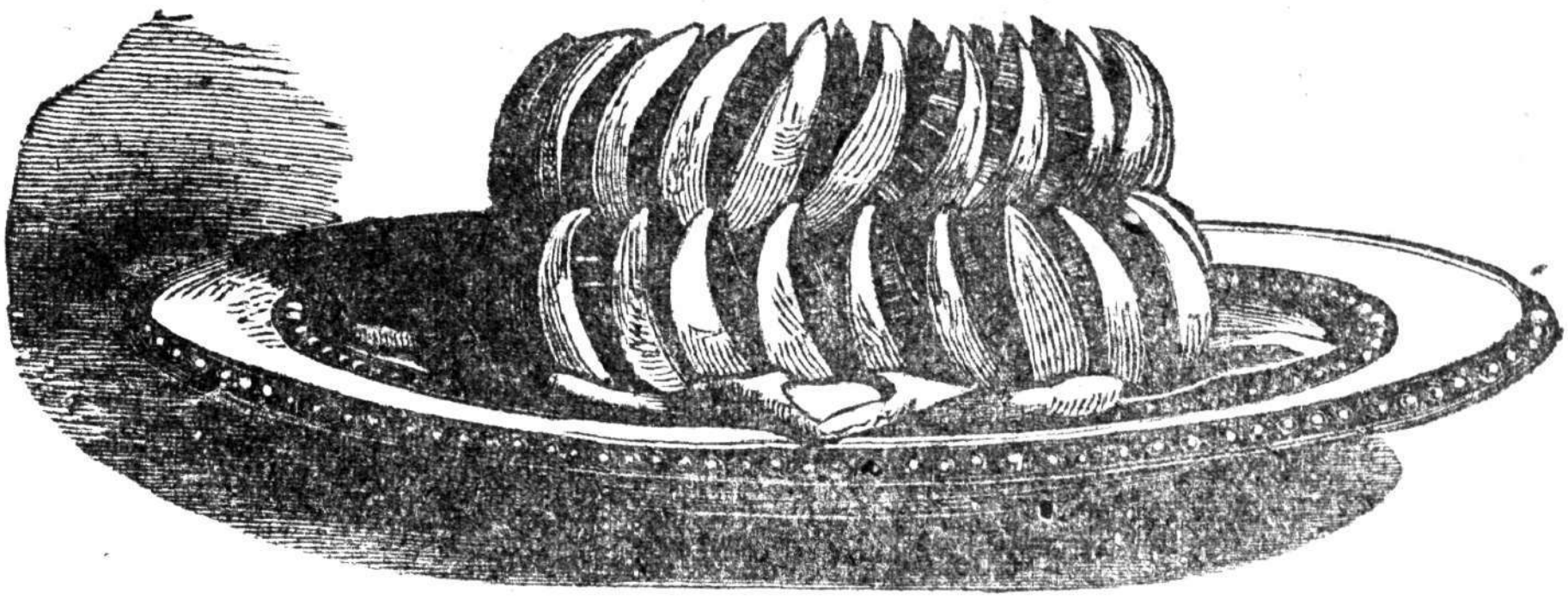


di più, così avrete una pasta liscia; spolverizzate di farina la tavola e rotolate la pasta che disporrete a bastoncini; friggeteli come gli altri e serviteli spolverizzati di zucchero con cannella in polvere.

1657. Bignoli d'arancio *(Beignets d'orange).*

Prendete dieci aranci, pelateli e tagliateli in sei pezzi, levate i semi e marinateli con zucchero in polvere, indi asciugateli e stendeteli su un pannolino. Preparate una pasta con 3 ettogrammi di farina di semola, quattro tuorli d'uova, un pocolino di sale, un cucchiaio di zucchero e latte, o meglio vino bianco a sufficienza, per rendere la pasta liscia e colante; amalgamatevi assieme gli

albumi montati in neve ed involgete i pezzi d'arancio nella pasta, gettateli nella padella contenente grasso bianco bollente, e cotti di



bel colore, distendeteli su un pannolino, spolverizzateli di zucchero fino all'arancio e serviteli caldissimi

1658. Bignoli di pere o di pomi alla duchessa
(Beignets de poires ou de pommes à la duchesse).

Fate cuocere in sciroppo diciotto pere, così dette *martine,* o di altra qualità, alle quali avrete tolto il torsolo mediante succhiello; ritiratele dal fuoco e riempitele di crema pasticciera (N. 1671) mista con un po' di cedrato pesto. Dopo farcite turerete l'apertura con un disco di biscotto. Poco prima di servire, passatele nella pastina indicata al N. 1657; friggetele di bel colore, ed all'atto di presentarle in tavola spolverizzatele di zucchero.

Questi bignoli si fanno istessamente anche colle poma, le quali vogliono essere cotte molto in ristretto, con un po' di rhum e di buccia di limone. Ponno anche riempirsi con altri frutti, oppure marmellata, e spolverizzarsi con zucchero profumato d'arancio, di vaniglia, cannella, ecc.

1659. Bignoli di pesche e d'albicocche
(Beignets de pêches ou d'abricots).

Tagliate in due le albicocche, e le pesche in quattro; pelatele e marinatele con poco rhum, maraschino e zucchero in polvere; asciugatele e passatele nella pastina suindicata; friggetele nello strutto e servitele spolverizzate di zucchero.

1660. Frittelle di pomi alla borghese
(Beignets de pommes à la bourgeoise).

Pelate e tagliate orizzontalmente sei pomi, tenendo le fette dello spessore d'un pezzo da cinque franchi, con uno stampo di

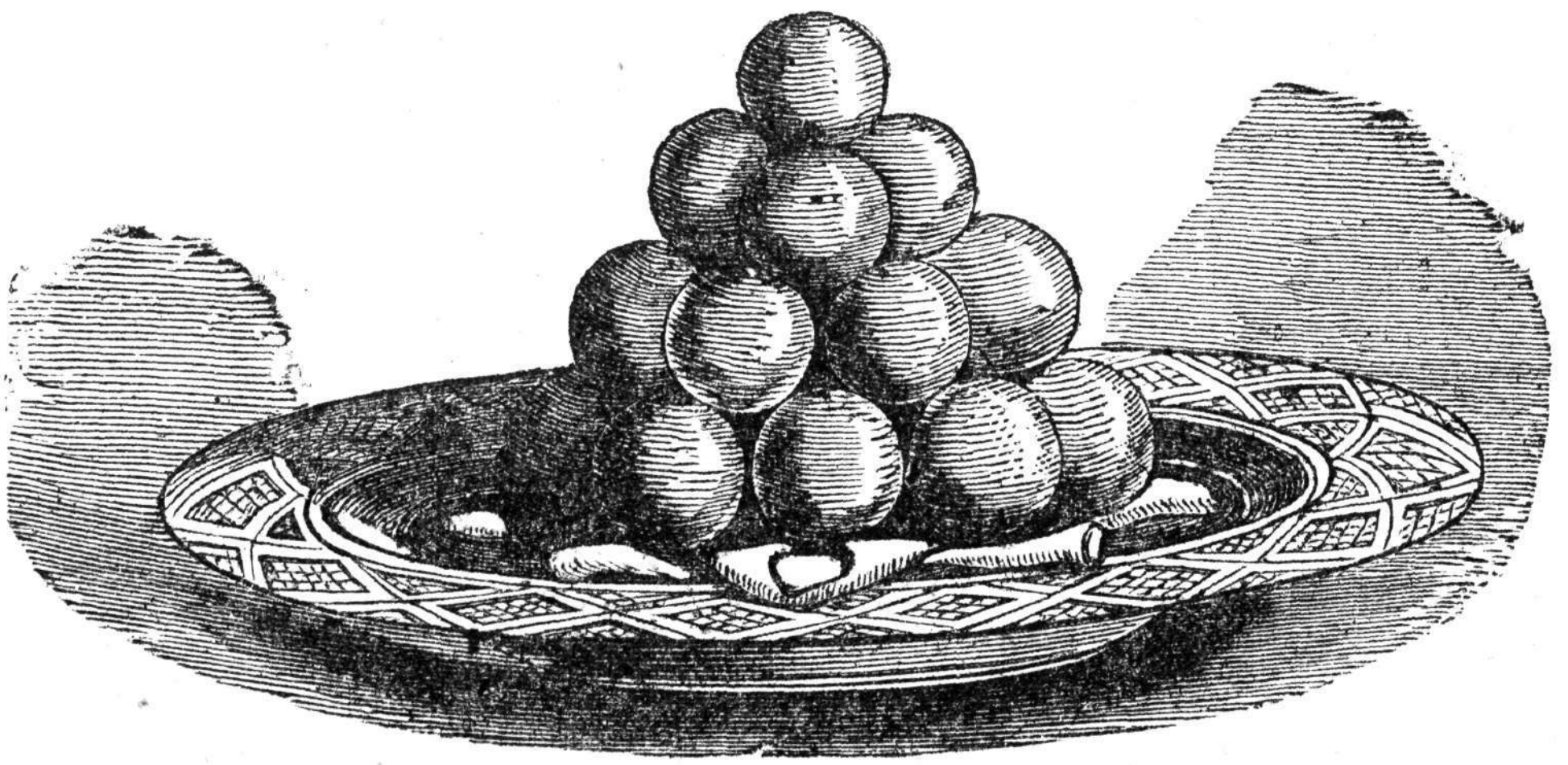
latta levate il torsolo cosicchè avrete tante ruotelle che marinerete per qualche ora con zucchero e rhum. Rasciutte, passatele nella solita pastina, e fritte di bel colore, servitele spolverizzate di zucchero.

1661. Frittelle di semolino all'italiana
(Beignets de semoule à l'italienne).

Mettete a fuoco in una casseruola due bicchieri di panna, mezzo ettogrammo di burro, un ettogrammo di semolino, un ettogrammo di zucchero fino, un pizzico di sale; lavorate con diligenza e ritiratelo dal fuoco non appena cotto; aggiungete un pezzetto di cedrato tagliato a dadolini, un po' di rhum, d'uva sultana e di raschiatura di limone; amalgamatevi assieme quattro tuorli d'uova e stendete il composto su una lastra unta di burro; quando è freddo, stratificatene la metà, indi tagliatelo a foggia di mandorle oppure a rettangoli lunghi otto o nove centimetri, larghi meno di quattro; passateli all'uova e al pane, glassateli col testo o colla pala arroventata e servite.

1662. Frittelle alla delfina *(Beignets à la dauphine).*

Prendete 4 ettogrammi di pasta da briozzo piuttosto magra e già levata; lavoratela bene sulla tavola e foggiatela a pallottole grosse un po' più d'una noce; praticate un vuoto nel centro, che



riempirete di marmellata d'albicocche mista con cedrato pesto e qualche mandorla dolce; bagnate d'uova, riunite la pasta conservando la forma molto rotonda; mettetele in luogo tiepido coperte, e dopo mezz'ora friggetele e servitele ben inzuccherate.

1663. Rizzole alla genovese *(Rissoles à la génoise).*

Apparecchiate una pasta fina (N. 1376) oppure qualora aveste dei ritagli di sfogliata, amalgamatela con un po' di farina e stendetela sottile per farne delle rizzole come quelle indicate nel capitolo degli *hors-d'œuvres*, riempiendole col seguente composto ben amalgamato nelle proporzioni di: un ettogrammo di cedrato, un ettogrammo di marmellata d'albicocche, due tuorli d'uova cotte, 60 grammi d'amaretti, un ettogrammo di burro fresco, oppure lo stesso volume di crema pasticciera, il tutto pesto e riunito con due tuorli d'uova crude e due cucchiai di maraschino, e di poi passato allo staccio. Friggetele nel grasso, asciugatele e servitele spolverizzate di zucchero.

1664. Rizzole alla crema vanigliata
(Rissoles à la crême à la vanille).

Mettete in una casseruolina tre tuorli d'uova, un ettogrammo di zucchero vanigliato e un cucchiaio di farina; lavorate ed aggiungete un bicchiere di panna, un pezzettino di burro; badate che la crema abbia a riescire della consistenza d'una besciamella densa. Cotta che sia, versatela in una terrina, sicchè si raffreddi. Indi disponete le rizzole colla pasta anzidetta ed ultimatele similmente.

1665. Rizzole al zabaglione *(Rissoles au sambajon).*

Ammannite un zabaglione gustoso e denso, e quando è freddo operate come sopra.

1666. Rizzole di frutta *(Rissoles de fruits).*

Operando come si disse sopra si preparano pure rizzole con ogni sorta di frutta tanto in natura che in *purée*; le meglio adatte sono pesche, albicocche, ciriege, cotognata e *purées* di pomi o di pere. Queste però vogliono essere corrette con vaniglia od arancio, oppure con maraschino o *curaçao.* Unendo della crema alle pesche, alle marasche ed alle albicocche, se ne fanno eccellenti rizzole.

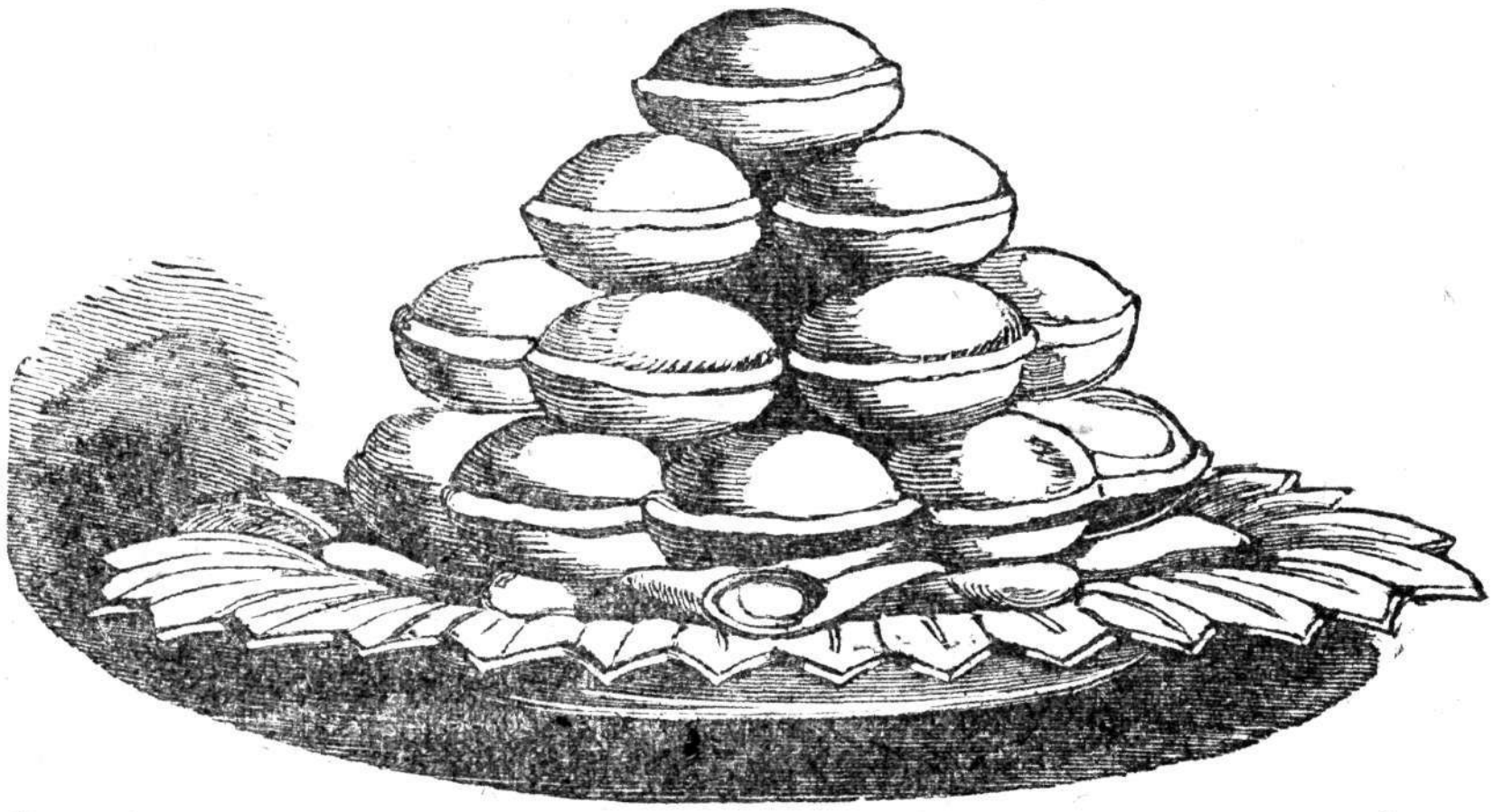
1667. Rizzole alla russa *(Rissoles à la russe).*

Apparecchiate una pasta da briozzo impiegando un terzo meno di burro; stendetela sul tavolo; in inverno dopo poco tempo sarà

fredda, d'estate la porrete sul ghiaccio. Avrete in pronto un salpicone di cedrato, arancio sciroppato, ananas, il tutto tagliato fino e mescolato con marmellata di albicocche e un po' di rhum. Ravvolgete mano mano un cucchiaino di questo composto nella pasta non più grossa d'un pezzo da dieci centesimi e collocatela nella stufa tiepida. Al momento di servire friggetele di bel colore e spolverizzatele di zucchero.

1668. Faschingkrapfen alla viennese
(Faschingkrapfen à la viennoise).

Apparecchiate una pasta con 4 ettogrammi di farina, 25 grammi di lievito di birra, un pizzico di sale, un cucchiaio di zucchero fino, un ettogrammo di burro, sei tuorli d'uova e due bicchieri di panna tiepida. Badate che la farina sia ben asciutta e tiepida, e con un quarto di essa fate il lievito che lascierete levare fino a raggiungere il doppio del primitivo volume. Mettete nella farina i tuorli d'uova e gli altri ingredienti e formate la pasta bagnando colla panna tiepida; riunitela al lievito e riponetela in luogo tiepido coperta con un pannolino; dopo un'ora, se il lievito è buono, la pasta si sarà raddoppiata di volume; allora stendetela sulla tavola spolverizzata di farina, allargatela leggiermente e con uno stampo di latta della dimensione d'un piccolo bicchiere, tagliate dei dischi grossi poco più d'un cinque franchi; ponetevi nel centro una ciriegia od una marasca sciroppata, oppure un po' di marmellata d'albicocche; bagnate la pasta con un pennello intriso nel latte, coprite con un altro rotondino e disponeteli su un tovagliuolo spolverizzato di farina; metteteli nella stufa a calore molto temperato e dopo mezz'ora ritirateli e gettateli in una casseruola contenente



grasso e burro depurato. I tedeschi impiegano metà grasso di maiale e metà burro; ciò che importa si è che sia ben purgato e alto non meno di sei centimetri; se la casseruola è grande, ne porrete dieci o dodici per volta; se mezzana, non più di sei od otto. Appena gettati nel grasso caldo, copriteli, e dopo un minuto voltateli; cotti di bel colore nocciuola ed aventi un piccolo orlo all'ingiro, asciugateli su un pannolino e serviteli tosto con o senza zucchero. Generalmente i tedeschi non costumano di fare il lievito a parte, ma amalgamano il burro, i tuorli d'uova, il sale, lo zucchero e la panna tiepida, operando poi come sopra.

1669. Tortelli di riso alla lombarda
(Tortelets de riz à la lombarde).

Mettete a fuoco in una casseruola mezzo litro di riso con un litro d'acqua fresca, un po' di buccia di limone, un pezzetto di cannella e un pizzico di sale; quando bolle, coprite la casseruola; collocatela su cenere rovente e mettete della bragia sul coperchio e lasciate bollire lentamente, senza smuoverlo per tre quarti d'ora; se dopo circa una mezz'ora fosse troppo asciutto, aggiungete un po' d'acqua bollente. Ritiratelo dal fuoco senza tramenarlo ed a cucchiaio a cucchiaio passatelo allo staccio molto lestamente, perocchè ove si raffreddasse non si potrebbe più passarlo. Mezz'ora prima di servire mettetelo in casseruola, aggiungendovi poco per volta 250 grammi di farina di semola e un bicchiere e mezzo di vino bianco magro ma fino. Avrete pronta una padella quasi ricolma d'olio d'olivo precedentemente purgato col farvi friggere entro del pane e dei legumi, il che serve a togliergli l'odore d'olivo. Stendete su un coperchio di casseruola, allargandola col coltello, la metà della pasta alta due centimetri; lasciate cadere nell'olio caldo dei pezzettini lunghi come il dito mignolo, ravvivate bene il fuoco, distaccateli ove occorra, e se la pasta sarà fatta a dovere, i tortelli riesciranno molto rigonfi. Cotti di bel colore poneteli su un tovagliuolo onde levare l'unto, indi in una tegghia; spolverizzateli di zucchero profumato all'arancio, saltellateli un istante affinchè si attacchi lo zucchero, e serviteli caldissimi.

1670. Frittelle alla boema *(Beignets à la bohéme).*

Apparecchiate una pasta colante con 4 ettogrammi di farina di semola, l'albume di dieci uova, 2 ettogrammi di zucchero fino, sale, un po' di vino bianco e raschiatura di buccia di limone, fate un gran cornetto di carta reale che riempirete di pasta e di poi

spingerete fuori lasciandola cadere entro una padella di strutto bollente; quando la superficie sarà interamente coperta, friggetele di bel colore d'ambo le parti; ritiratele e mettetele all'istante su

un grosso rullo di legno, affine di dar loro la forma che vedesi nel disegno. Lasciatele divenir fredde, riscaldatele nella stufa e servitele inzuccherate accompagnate con una salsiera di vino *brulé*.

1671. Crema pasticciera fritta alla vaniglia.
1672. » » » al cioccolato.
1673. » » » al caffè.
1674. » » » al cacao.
1675. » » » all'arancio.
1676. » » » al limone.
1677. » » » alla cannella.
1678. » » » alle mandorle dolci.

(Crême patissière frite à la vanille, au chocolat, ecc.).

Lavorate in una casseruola sei tuorli d'uova, 2 ettogrammi di zucchero in polvere con vaniglia, 50 grammi di farina di semola, 50 grammi di burro; quando il tutto è ben amalgamato, aggiungete due bicchieri di buona panna, mettetela sul fornello tramenando continuamente; quando s'inspessisce, ritiratela dal fornello, e lavoratela bene, sicchè diventi liscia, mettetela ancora a fuoco facendola cuocere per cinque o sei minuti. Badate che dovrà essere densa poco più di una besciamella; se lo fosse di troppo, aggiungerete un po' di panna. Untate di burro un coperchio e stendetevi sopra la crema dello spessore di un centimetro e mezzo, lasciatela raffreddare, indi riscaldate il coperchio o la lastra di rame e vol-

tatela sulla tavola spolverizzata di pane fino; tagliatela a pezzi regolari sia col coltello o collo stampo, impanateli come le *croquettes*; friggeteli similmente e serviteli caldissimi e spolverizzati di zucchero.

Questa crema si ammannisce pure al cioccolato coll'aggiungere alla crema bollente un ettogrammo di cioccolato fino grattugiato; — al caffè: farete bollire prima la panna con un po' di caffè in grana appena tostato; passate allo staccio e colla stessa panna farete la crema; — al cacao: procedete come pel caffè, tranne che lo farete bollire con un po' più di panna, stantechè si consuma nel bollire; — all'arancio o al limone: aggiungete la raschiatura di limone o d'arancio quando è cotto; la raschiatura è meglio sia fatta con zucchero in pane, al qual uopo soffregherete un pezzo di zucchero contro il limone o l'arancio e di poi raschierete la parte di zucchero intrisa; — alla cannella: se bramate conservar chiara la panna, fate bollire con essa la cannella in canna, altrimenti aggiungetela spolverizzata. Si ammannisce pure col latte di mandorle dolci o coll'unirvi, non appena ritirata dal fornello, un bicchierino di maraschino, il che le imprime un sapore delicatissimo.

1679. Crema all'inglese fritta *(Crême à l'anglaise frite)*.

Lavorate diligentemente in una casseruola sei tuorli d'uova, 160 grammi di zucchero fino, 50 grammi di farina e un po' di vaniglia; bagnate con mezzo litro di panna e fate cuocere adagio tramenando fino a giusta cottura; passatela allo staccio, indi aggiungete 25 grammi di burro fuso, un pezzetto di cedrato tagliato minutamente, nonchè un po' d'uva passa e Malaga, monda dai semi, e una stilla di rhum. Distendetela sopra un coperchio unto, e quando è fredda tagliatela a piacimento; impanata e passata all'uovo, friggetela nel grasso bollente e servitela inzuccherata. Questa *crema* serve anche per guernizione di pasticcierie aggiungendovi della panna sbattuta.

1680. Zabaglione fritto *(Sambajon frit)*.

Mettete in una casseruola quanto abbiamo detto per la *crema* pasticciera (N. 1671); di farina ne porrete 60 grammi; bagnate con due bicchieri di vino Marsala o Madera ed operate similmente; non appena tolta dal fuoco, aggiungete due cucchiai di rhum; stendete il composto, che disporrete e friggerete come sopra. Qualora voleste adoperare vino bianco magro, converrà abbondare nel rhum.

1681. Timballette di tagliatelle alla vaniglia
(Petites timbales de nouilles à la vanille).

Apparecchiate una pasta da tagliatelle ben sostenuta alla dose di 3 ettogrammi di farina ed aggiungendo un pezzettino di burro; disposte le tagliatelle molto sottili, imbianchitele per due minuti in acqua bollente, indi scolatele e mettetele in una casseruola con due bicchieri di panna, un pezzetto di burro, e fatele cuocere a fuoco lento, unendovi un ettogrammo di zucchero fino con vaniglia. Quasi asciutte, gettatevi entro due o tre tuorli d'uova, lavorate un po' sul fuoco, e con questo composto riempite degli stampini da timballette unte di burro; lasciatele venir fredde, tuffatele in acqua calda e toglietele dagli stampi; passatele al pane, all'uovo e di nuovo al pane fino, friggetele di bel colore nel grasso, e servitele caldissime spolverizzandole di zucchero con vaniglia.

1682. Croquettes di tagliatelle all'arancio
(Croquettes de nouilles à l'orange).

Apparecchiate il composto suindicato, aggiungendovi due o tre cucchiai di besciamella senza sale. Lasciatelo raffreddare, e foggiate le *croquettes* a piacimento, che friggerete come le anzidette e servitele ben spolverizzate di zucchero con raschiatura d'arancio.

Coll'istesso metodo si fanno timballette e *croquettes* di vermicelli, che terrete non troppo sottili; cuocendo più presto, impiegherete meno panna.

1683. Tagliatelle meringate all'alemanna
(Nouilles meringuées à l'allemande).

Apparecchiate le tagliatelle, come al N. 1681, che farete cuocere più scarsamente, ommettendo l'addizione dei tuorli d'uova ed aggiungendo invece 50 grammi di cedrato a filettini; mettete il composto in una casseruola d'argento o d'altro metallo. Montate in neve l'albume di due uova, e quando ha raggiunto la maggiore densità, aggiungete un ettogrammo di zucchero con raschiatura di arancio; ponetene metà sulle tagliatelle e l'altra metà in un cartoccio con cui decorerete la superficie a piacimento; spolverizzate di zucchero fino; mettete la casseruola su una lastra di rame od in una tegghia; esponetela a forno temperato, sicchè prendano un bel colore dorato e servite..

Alcuni usano unire alle tagliatelle appena tolte dal fuoco due

grandi cucchiai di crema pasticciera liquida. In Germania costumano aggiungere della *purée* di pomi, pere, albicocche, ecc., ultimandole poi nel modo anzidetto.

1684. Croquettes di patate alla vaniglia
(Croquettes de pommes de terre à la vanille).

Con 6 ettogrammi di buone patate apparecchiate una *purée* scarsa di sale; passata allo staccio e messa in una casseruola, amalgamatevi assieme un ettogrammo di zucchero alla vaniglia, un pezzetto di burro fresco, mezzo bicchiere di panna doppia, e quando bolle aggiungete sei tuorli d'uova, lavorando continuamente e facendo bollire fino a perfetta cottura. Versate il composto in una terrina, e quando è freddo foggiate le *croquettes* a piacimento; friggetele al momento di servire e presentatele in tavola spolverizzate di zucchero fino alla vaniglia. A queste *croquettes* si può dare il gusto di cannella, d'arancio, ecc.

1685. Croquettes di marroni *(Croquettes de marrons).*

Cuocete i marroni in acqua, pelateli, ed ancor caldi passateli allo staccio; mettete la *purée* in una casseruola con un pezzetto di burro, mezzo bicchiere di panna e metà del volume complessivo di *crema* pasticciera (N. 1671); fate bollire tramenando continuamente, aggiungendo un po' di zucchero vanigliato. Quando il composto è freddo foggiate le *croquettes* a bastoni, a rettangoli od altrimenti; impanatele come di pratica, friggetele e servitele spolverizzate di zucchero.

Dopo inzuccherate ponno essere glassate colla pala arroventata o col testo.

A queste *croquettes* conviene l'addizione d'un po' di maraschino o di altro liquore.

1686. Croquettes di riso all'ananas
(Croquettes de riz à l'ananas).

Cuocete lentamente in una casseruolina un ettogrammo di riso con due bicchieri di latte; indi aggiungete un po' di zucchero e un nonnulla di sale. Avrete in pronto la metà volume di *crema* pasticciera, a cui unirete tre o quattro fette d'ananas sciroppate e tagliate a dadolini; amalgamate il tutto col riso, aggiungendo un po' di sciroppo d'ananas. Quando il composto è freddo foggiate le *croquettes*, che impanerete e friggerete nel grasso come le anzidette e servirete zuccherate.

1687. Pudingo caldo di gabinetto
(Pouding chaud de cabinet).

Untate di burro depurato uno stampo liscio e foderatelo di carta unta; lavorate in una terrina otto tuorli d'uova, tre uova intere, 250 grammi di zucchero in polvere e mezzo litro di panna; quando il tutto è liscio e ben amalgamato, passate due volte allo staccio. Avrete in pronto una pasta da biscottino, fatta con sette uova, 2 ettogrammi di zucchero vanigliato e 2 ettogrammi di farina; distendetela alta non più di un centimetro su una lastra di rame coperta di carta unta. Fatela cuocere di bel colore e tagliatene quattro dischi della dimensione dello stampo; avrete pure preparato dell'uva sultana bollita in acqua e messa in infusione con mara-

schino, altrettanta uva Malaga, delle ciriege confettate e di poi lavate, delle marasche e cedrato a pezzettini, il tutto del peso complessivo di circa 5 ettogrammi. Stendete sul fondo dello stampo uno strato di frutta mista che cospargerete leggiermente coll'anzidetta crema; mettetevi sopra un disco di biscottino, poi un altro strato di frutta, di crema e di biscotto, e così fino ad operazione ultimata ed aggiungendo tutta la crema. Coprite di carta unta e mettetelo in una grande casseruola con acqua bollente, ponendo sotto allo stampo un piccolo treppiede affinchè la forma non s'appoggi al fondo della casseruola, coprite, ed esponetelo al forno per un'ora e mezzo; rovesciatelo sul piatto e servitelo con salsa italiana (N. 1626).

1688. Pudingo di gabinetto alla reale
(Pouding de cabinet à la royale).

Fate un briozzo nello stesso stampo in cui dovrete servire il pudingo. Cuocetelo di bel colore, poscia quando sia freddo tagliatelo in sei o sette fette orizzontali e con uno stampo di latta levate il centro. Preparate una crema, come la suindicata, nonchè ananas, marasche, cedrato e albicocche, il tutto cotto e di poi asciugato. Untate e foderate di carta lo stampo, come si disse sopra, e procedete similmente mettendo poco per volta la crema nel centro; cuocetelo come l'anzidetto e servitelo con salsa d'albicocche allungata con maraschino.

1689. Pudingo all'italiana *(Pouding à l'italienne).*

Amalgamate con diligenza 5 ettogrammi di biscottini con alcuni amaretti ridotti in polvere, un po' di zucchero all'arancio, tre uova intere, sette tuorli, un bicchiere di panna fredda, e un bicchierino di rhum; passate allo staccio ed aggiungete uva sultana, cedrato a pezzettini e pistacchi pel peso complessivo di 3 ettogrammi. Mettete il composto in uno stampo o timballo unto e foderato di carta, cuocetelo per un'ora e più al bagno-maria e servitelo con salsa *punch* (N. 1633).

1690. Pudingo di gabinetto alla regina
(Pouding de cabinet à la reine).

Tagliate ventiquattro fette di pane dello spessore di un pezzo da dieci centesimi e della dimensione sufficiente a coprire con quattro fette il fondo dello stampo; bagnatele di panna mista con qualche tuorlo d'uova, spolverizzate d'ambo le parti di zucchero vanigliato; sbattete otto uova intere, a cui aggiungerete un bicchiere di sciroppo d'ananas e uno di panna fredda e passatele allo staccio.

Approntate lo stampo come già si disse; disponetevi entro uno strato di fette di pane, indi dell'ananas cotto e tagliato a dadolini; bagnate coll'anzidetto composto, ripetete la stessa operazione ed ultimatelo e cuocetelo servendolo con sciroppo d'ananas.

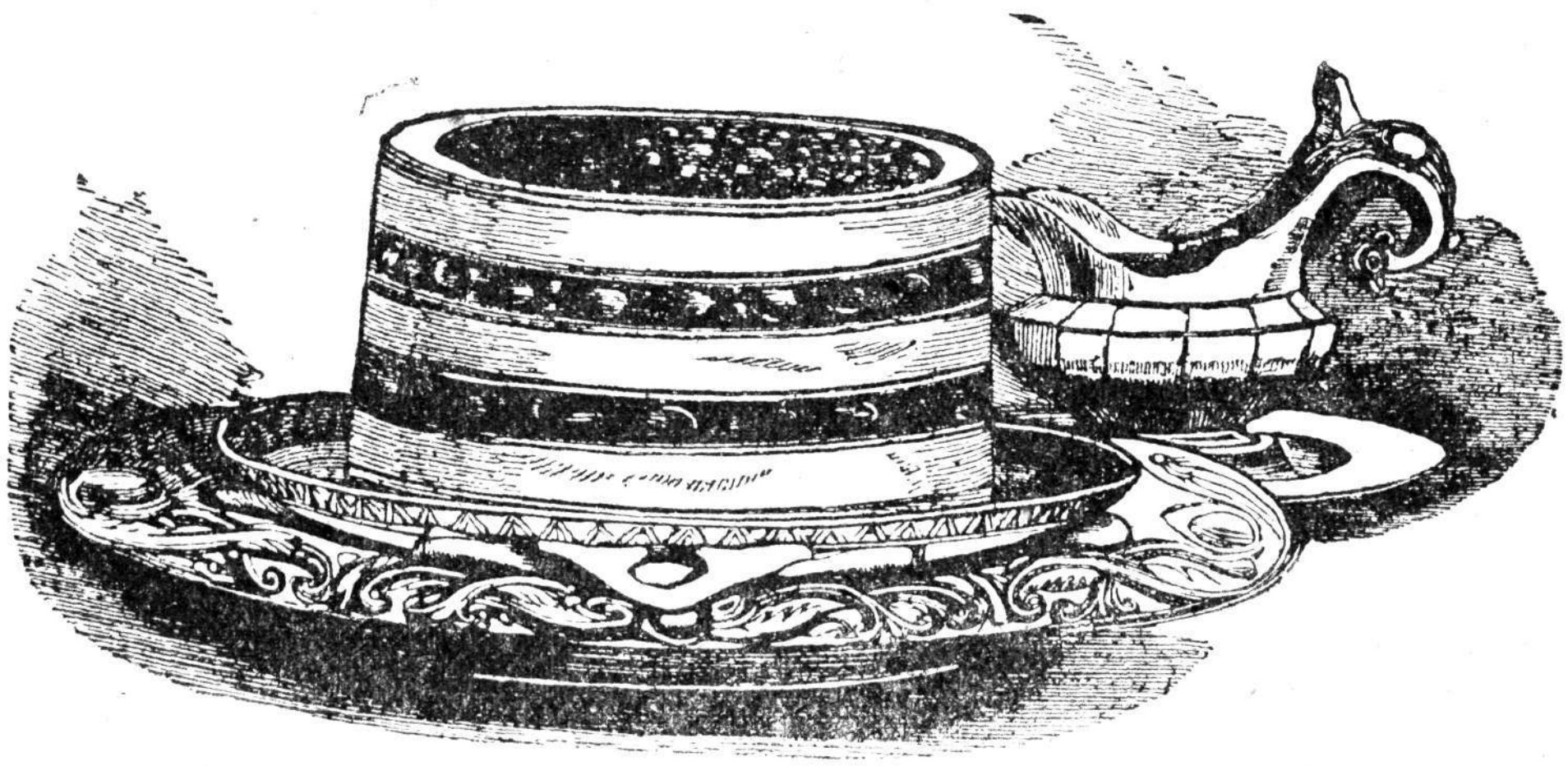
1691. Pudingo alla scozzese *(Pouding à l'écossaise).*

Inzuppate nel latte 5 ettogrammi di mollica di pane fino; spremetelo e mettetelo in una casseruola con 3 ettogrammi di

midolla e grassa di manzo pulita e tritata minutamente, 3 ettogrammi di zucchero in polvere, 4 ettogrammi di uva Malaga con cedrato tagliato, un po' di rhum, dodici tuorli d'uova e quattro albumi ben montati; amalgamate il tutto e mettetelo nello stampo cuocendolo come gli altri e servendolo poi con salsa ribes allungata con liquore.

1692. Pudingo alla berlinese *(Pouding à la berlinaise).*

Sbattete alla perfezione cinque uova cui aggiungerete un ettogrammo di zucchero e di poi un ettogrammo di burro fuso e 150 grammi di farina finissima. Stendete sottile questa pasta su una lastra unta di burro, e cotta di color biondo, dividetela in cinque dischi della grandezza dello stampo. Mettete a fuoco in una casseruolina un bicchiere di panna, e quando bolle gettatevi entro un po' di zucchero con vaniglia e un nonnulla di sale; aggiungete 2 ettogrammi di burro e 3 ettogrammi di farina finissima, ed ottenuta



una pasta molto liscia, versatela in un'altra casseruola; quando non sia più che tiepida, amalgamatela con quattro tuorli d'uova e quattro intere, nonchè cogli albumi sbattuti in neve. Avrete in pronto l'occorrente frutta, cioè albicocche, mandorle, ciriege, cedrato in pezzetti, il tutto cotto e asciugato, nonchè lo stampo unto e foderato di carta. Procedete alla confezione del pudingo disponendovi entro uno strato di frutta, poi la quarta parte della pasta, indi il disco di pasta precedentemente cotto, e così di seguito fino al termine dell'operazione. Ultimato e cotto, come i suindicati, servitelo con salsa d'albicocche allungata con curaçao.

1693. Pudingo di semolino all'italiana
(Pouding de semoule à l'italienne).

Fate sciogliere in una casseruola un ettogrammo di burro; aggiungetevi un ettogrammo di semolino di frumento di Napoli, che è il migliore, indi mezzo litro di panna, tramenando fino a che bolla; allora gettatevi entro 3 ettogrammi di zucchero fino con vaniglia, e fate bollire lavorando continuamente; se il composto fosse troppo denso, diluitelo con panna, ritiratelo dal fuoco, e quando sia quasi freddo, amalgamatevi assieme sette tuorli d'uova ben lavorati, indi gli albumi in fiocco e da ultimo un po' di rhum. Untate di burro depurato uno stampo liscio, spolverizzatelo di pane fino e versatevi entro il composto in modo da riempirlo fino all'altezza di due terzi; esponetelo a forno caldo regolare, e cotto di bel colore, servitelo con zabaglione al vino Madera o Marsala.

Collo stesso composto si fanno pure piccoli pudinghi servendoli istessamente, non che pudinghi di frutta, quali ciriege, così dette di carne, prive del nocciuolo, le quali si aggiungono al composto al momento di metterlo nel forno, di albicocche e di pesche non troppo mature tagliate a pezzetti; di pere parimenti tagliate, le quali però sarà meglio cuocerle prima. Per la dose suindicata badate che la frutta non oltrepassi i 3 o 4 ettogrammi, e che il composto sia un po' più sostenuto scarseggiando nella panna. Servite con zabaglione, sciroppo di lamponi, oppure marmellata d'albicocche sciolta con liquore.

1694. Pudingo all'inglese al forno
(Pouding à l'anglaise au four).

Fate bollire un istante due bicchieri di panna, 2 ettogrammi di zucchero fino e buccia di limone grattugiata; ritirate la casseruola dal fuoco ed aggiungete 5 ettogrammi di mollica di pane francese tagliato a dadolini; coprite e lasciate inzuppare; aggiungete poi un ettogrammo di cedrato tagliato fino, 4 ettogrammi in complesso d'uva di Corinto e moscatella, 2 ettogrammi di midolla di manzo già sciolta e passata allo staccio e 2 ettogrammi di burro fresco e sciolto; lavorate con diligenza unendovi sei uova intere, un pizzico di sale, un buon bicchiere fra Malaga e rhum, oppure di Madera e cognac. Untate di burro lo stampo, spolverizzate di pane, versatevi entro il composto ed esponetelo a forno temperato, badando che riesca egualmente cotto e consistente anche al centro. Rovesciatelo sul piatto e servitelo con zabaglione al vino Madera.

1695. Plumpudingo all'inglese *(Plumpoudingà l'anglaise)*.

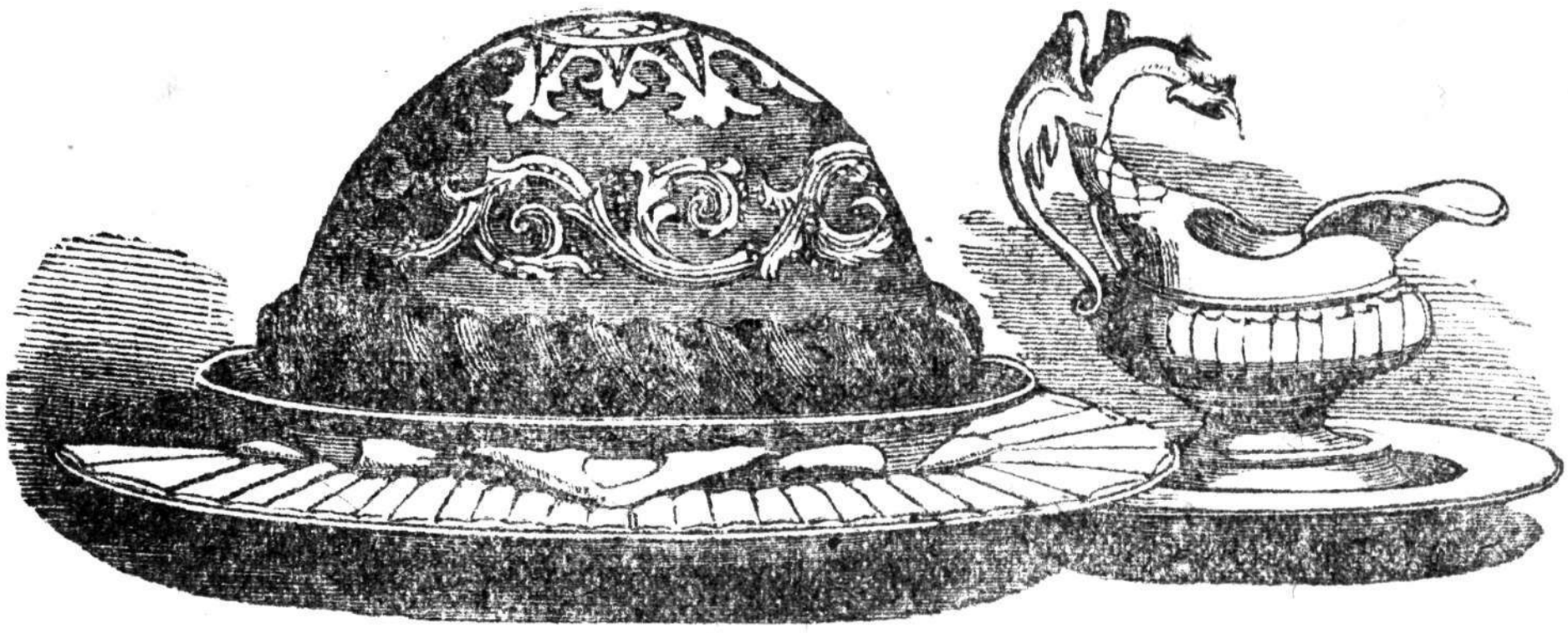
Mettete in una terrina 6 ettogrammi fra grassa d'arnione e midolla di manzo pulita e trita minutissima, 7 ettogrammi di pane grattugiato fino, 150 grammi di farina di semola, 6 ettogrammi di uva moscatella priva de' semi, sultana e di Corinto, 150 grammi di cedrato a dadolini, un bicchiere di Malaga con poco rhum, un pizzico di sale e 2 ettogrammi di zucchero fino; amalgamate il tutto con un bicchiere di buona panna, nove uova intere e un po' di raschiatura di limone. Spalmate di burro fuso un tovagliuolo, infarinatelo abbondantemente e versate nel centro il composto, che involgerete formando una grossa pallottola; legate il tovagliuolo con spago ed attaccatevi un peso, affinchè si tenga in fondo alla pentola, in cui lo porrete con acqua bollente. Lasciatelo bollire almeno per cinque o sei ore; disimballatelo, regolatelo all'ingiro levando superficialmente il bianco, tagliatelo conservando però riunito e servite con una salsiera di salsa all'inglese od al ribes.

1696. Pudingo milanese alla principessa Margherita
(Pouding milanaise à la princesse Marguerite).

Prendete un pezzo di grosso panettone raffermo d'un giorno e tagliatelo a fette grosse come un pezzo da cinque franchi; collocatele su una lastra di rame stagnato e con un pennello intinto nel burro sciolto bagnatele leggiermente, indi fatele colorare al forno. Untate di burro e foderate di carta lo stampo, poscia stratificate di marmellata d'albicocche sciolta con poco burro le fette di panettone precedentemente tagliate in modo da combinare colla forma del pudingo. Apparecchiate una crema cruda con 2 ettogrammi di zucchero con vaniglia, due uova intere, otto tuorli e mezzo litro di panna; lavorate dapprima le uova collo zucchero, aggiungete un ettogrammo di amaretti in polvere, indi la panna; passate due volte allo staccio nel modo indicato per gli altri pudinghi; e cuocetelo al bagno-maria non meno di un'ora. Toglietelo dallo stampo, levate la carta e l'unto e collocatelo sul piatto. Avrete in pronto un composto di meringa vanigliata; mettetene parte nel cornetto ed aggiungete alla rimanente 60 grammi di cioccolato grattugiato fino; coprite con esso il pudingo lisciandolo col coltello ed esponendolo a forno dolce il tempo necessario per far rassodare la meringa; toltolo dal forno decoratelo col composto raccolto nel cornetto, nel genere del disegno che presentiamo.

Mettetelo nuovamente nel forno, e quando la meringa è cotta servite accompagnandolo con una salsiera di salsa preparata nel seguente modo: Lavorate cinque tuorli d'uova con un ettogrammo di zucchero alla vaniglia ed un cucchiaino di farina; quando il tutto è ben amalgamato, aggiungete un bicchiere e mezzo di latte. Fate così la crema, quando è cotta, versatevi entro un bicchiere di maraschino, indi un bel cucchiaio grande di lattemiele ossia panna in fiocco; ben ultimato e di sapore delicato, servite caldo.

Questo pudingo può farsi anche col biscotto al cioccolato ap-



parecchiando una pasta da biscottino con otto uova, 200 grammi di zucchero, 200 grammi di farina, cui aggiungerete 60 grammi di cioccolato. Distesa questa pasta sopra due fogli di carta unta e infarinata, cuocetela e tagliatela a seconda della dimensione dello stampo. Apparecchiate il pudingo come l'anzidetto, ommettendo di meringarlo e stratificarlo invece di marmellata d'albicocche che li-scierete col coltello, indi decoratelo con marasche in sciroppo, mandorle verdi, pistacchi, pesche bianche, pere sciroppate tagliate in bell'ordine e disposte simmetricamente. Accompagnatelo con zabaglione liquido fatto con sei tuorli d'uova, un ettogrammo di zucchero e un bicchiere e mezzo di Madera o Marsala. G. N.

1697. Pudingo freddo di gabinetto all'italiana

(Pouding froid de cabinet à l'italienne).

Preparate una crema facendo bollire un litro di panna con vaniglia, colla quale poscia amalgamerete dieci tuorli d'uova e tre ettogrammi di zucchero; quando è prossima a bollire, passatela allo staccio molto fino ed aggiungetevi 30 grammi di colla di pesce precedentemente sciolta in un bicchiere d'acqua scarso. Avrete in pronto uva Malaga, qualche marasca, cedrato tagliuzzato, il tutto bollito in acqua e di poi rasciutto e messo nel maraschino.

Mettete su d'un piatto ventiquattro piccoli biscottini e spruzzateli di maraschino misto con rhum. Prendete uno stampo di bella forma e preferibilmente a foggia di popone; quando la crema, che avrete posta sul ghiaccio, lavorandola continuamente, sia della necessaria consistenza, mettetene un po' sul fondo dello stampo, indi i biscottini, poscia la frutta e così di seguito finchè sia ricolmo. Ben congelato, rovesciatelo su un piatto guernito d'un tovagliuolo ripiegato, oppure su uno zoccolo in pastigliaggio guernendolo di crostoni di gelatina a colori. Anche il pudingo può decorarsi con gelatina trita a colori.

1698. Pudingo di gabinetto glassato alla lombarda
(Pouding de cabinet glacé à la lombarde).

Preparate una crema conforme all'istruzione suindicata, tranne che ommetterete d'aggiungere la colla di pesce e la congelerete nella sorbettiera. Decorate lo stampo con gelatina e frutti ammanniti come di pratica e marinati con maraschino e rhum. Prendete dei biscottini spruzzati di maraschino ed inzuppati di gelatina sciolta e collocateli contro la decorazione, il che fa sì che mettendovi entro la crema gelata questa si attacca ed assicura meglio la decorazione; al momento di servire disponetevi entro uno strato di crema che coprirete di frutti, indi di biscottini spruzzati di maraschino e di rhum; ricolmo lo stampo e ben congelato, tuffatelo in acqua calda e versatelo sul tovagliuolo o su uno zoccolo guernito di gelatina a colori. G. N.

1699. Pudingo bavarese alla dalmatina
(Pouding bavarois à la dalmatine).

Tagliate dei grossi biscottini parte a liste adattabili poi alle pareti del pudingo e parte in modo da formare un rosone sul fondo dello stampo stesso. Fate una gelatina con 30 grammi di colla di pesce, 200 grammi di zucchero e mezzo litro di acqua; ben chiarificata, dividetela in tre parti eguali che condirete l'una al maraschino, l'altra al *curaçao,* facendola rossa con della cocciniglia e la terza al *punch,* colorandola con verde di spinacci. Quindi, in piatti o tegami, si mette in ognun d'essi la terza parte dei biscottini predisposti come si disse sopra; detti biscottini si coprono dalla parte ghiacciata di uno strato di gelatina a mezzo rappigliata dello spessore di quattro o cinque millimetri; e quando si sia solidificata si ripongono al loro posto nello stampo, alternando i colori. Preparate una bavarese con un terzo di litro di crema sbattuta e 30 grammi di colla di pesce condita alla vaniglia, colla quale in-

comincierete a coprire il fondo sui biscottini, indi distribuitevi dei frutti sciroppati a pezzetti, quindi uno strato di crema e poi una manata di piccoli dadi di biscottini, e così di seguito sino a che sia riempito lo stampo; si lascia raffermare e si rovescia su una salvietta per servirlo.

I biscottini dopo d'essere spalmati di gelatina si ponno decorare con frutti canditi.

1700. Baba al vino Madera *(Baba au vin Madère)*

Apparecchiate un *baba*, come al N. 1827, che farete levare in uno stampo cilindrico; cotto di bel colore, tagliatelo un po' sotto e sopra e collocatelo su una gratella per poi farlo imbevere di sciroppo in cui avrete posto mezzo bicchiere di Madera e un bicchierino di rhum; scolatelo e glassatelo con ghiaccia all'arancio; collocatelo sul piatto e guernite il centro con frutta cotta mista con uva sultana e Malaga, apparecchiata come di pratica e condita con sciroppo alquanto denso e vino Madera.

Noi abbiamo serviti questi *baba* tagliati, epperò riuniti, indi decorati con frutti e cosparsi di salsa italiana (N. 1626). Quanto ai piccoli *baba*, il procedimento è l'identico; si guerniscono anche con zabaglione misto con frutti sciroppati a pezzetti.

1701. Savarino caldo *(Savarin chaud)*.

Apparecchiate un *savarino*, consultando all'uopo quant'è indicato al capitolo *pasticcieria dolce* (N. 1829); cotto di bel colore operate come pel *baba*, tranne che al sciroppo aggiungerete *kirsch*; imbevuto e glassato, servitelo guernito di ciriege sciroppate a cui unirete del *kirsch*.

1702. Savarino all'inglese *(Savarin à l'anglaise)*.

Cotto un *savarino*, come di pratica, tagliatelo trasversalmente e stratificatelo di crema pasticciera con cui avrete mescolato un po' di burro fuso e di rhum; formato di nuovo il pasticcio e posto sul piatto, servitelo con una salsiera di crema all'inglese con rhum.

I piccoli *savarini* li apparecchierete nell'istesso modo.

1703. Briozzo alla Condé *(Brioche à la Condé)*.

Apparecchiate un grosso briozzo, consultando in proposito la istruzione N. 1828; cotto di bel colore e freddo, tagliatelo tra-

sversalmente e stratificatelo di marmellata d'albicocche mista con burro fuso. Riunite ancora il briozzo e servitelo caldo guernito di frutti cotti con sciroppo d'ananas.

1704. Gnocchi alla tedesca *(Gnochis à l'allemande).*

Tagliuzzate 2 ettogrammi di mollica di pane, inzuppatela nel latte tiepido e spremetela tosto per riporla in una casseruola con un po' di panna e di zucchero fino; lavoratela sul fuoco, e quando ha preso una discreta consistenza, versatela in un'altra casseruola ed amalgamatevi assieme quattro tuorli e quattro uova intere, con che avrete un composto simile ad una pasta reale solida, cui unirete due albumi dibattuti con vimini. Avrete sul fornello una casseruola di latte, e quando bolle lasciatevi cader entro col cucchiaio il composto in modo da formare dei gnocchi simili a grosse *quenelles*; non appena si rassodano, ritirateli e disponeteli in una casseruola d'argento leggiermente spalmata di burro; mascherateli di burro fuso, spolverizzateli di zucchero vanigliato, glassateli di bel colore a forno caldo, per servirli tosto con una crema inglese a parte.

1705. Gnocchi alla Sobolewsky *(Gnochis à la Sobolewsky).*

Preparate una pasta reale (N. 1820) cui aggiungerete un po' di vaniglia, e procedete tanto a confezionare quanto a cuocere i gnocchi nel modo anzidetto. Serviteli con una crema alla vaniglia.

1706. Tanfnouilles.

Proporzioni. — 5 ettogrammi di farina, un ettogrammo di burro, due cucchiai di zucchero, 30 grammi di buon lievito di birra, un uovo, tre tuorli, un po' di sale e di latte.

Procedimento. — Stemperate il lievito col latte, passatelo attraverso la tovaglia e fate un lievito colla metà della farina; quando si è sviluppato, incorporatevi assieme la rimanente farina, le uova, lo zucchero e il burro sciolto con qualche cucchiaiata di latte ed il sale; lasciatela rinvenire, indi rovesciatela sulla tavola spolverizzata di farina; regolatela e rotolatela per tagliarla a pezzetti grossi come noci; stendeteli su un tovagliuolo infarinato, per lasciarli rinvenire ancora; metteteli in una tegghia unta di burro gli uni a fianco degli altri, bagnateli di latte fino ad un quarto della loro

altezza; coprite la tegghia, che porrete a fuoco piuttosto ardente, e lasciateli così circa un quarto d'ora, senza scoprirli, dopo di che saranno asciutti; fateli leggiermente colorire col mettere della bragia sul coperchio, poi disponeteli sul piatto e serviteli con una salsiera di salsa inglese alla vaniglia.

In Germania si usa cuocerli col latte misto con burro di gamberi, ma noi non sapremmo consigliare d'imitarli.

1707. Charlotte di pomi *(Charlotte de pommes).*

Provvedete 2 chilogrammi di mele così dette poppine, che taglierete in quattro, pelerete e priverete del torso; mettetele in casseruola con un ettogrammo di burro, 2 di zucchero fino e fatele saltellare bagnandole poi con un bicchiere di vino bianco; aggiungete un po' di raschiatura di buccia di limone e lasciatelo cuocere a casseruola coperta; se vi fosse troppo liquido, fatele asciugare. Tagliate un pane raffermo a fette grosse come un pezzo da cinque franchi, che poscia disporrete a rotelle d'eguale dimensione e colle quali coprirete il fondo dello stampo liscio, previamente unto di burro depurato e spolverizzato di zucchero; tagliate delle altre fette adatte a coprire le pareti dello stesso stampo. Il pane dovrà essere ben serrato, ed anzi un pezzo sopravanzare sull'altro; riempite lo stampo colle mele che avrete lasciate raffreddare; coprite la parte superiore con fette di pane; umettatele di burro sciolto, esponete a forno caldo, e quando il pane ha preso bel colore, rovesciate lo stampo sul piatto, e servitela caldissima dopo averla glassata di marmellata d'albicocche allungata con maraschino e poca acqua. — Il pane può essere tagliato in varie foggie, come pure v'ha chi ommette di spolverizzare di zucchero lo stampo dopo unto di burro.

1708. Charlotte di pere *(Charlotte de poires).*

Procedete come sopra, tranne che colle pere mescolerete della marmellata d'albicocche e frutti confettati.

1709. Charlotte di pesche *(Charlotte de pêches).*

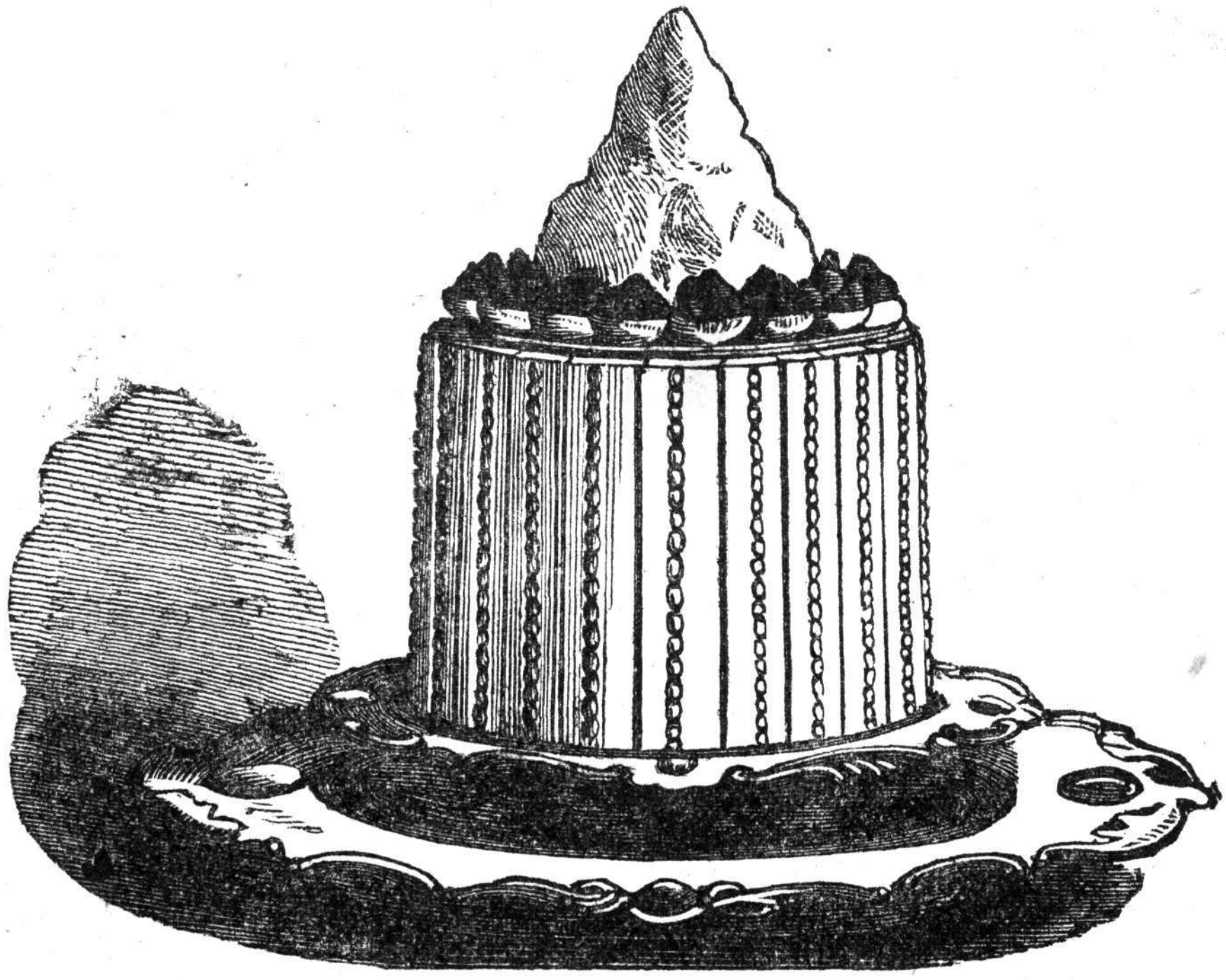
Fate cuocere le pesche duracine con zucchero, poca acqua e un po' di vaniglia; aggiungete da ultimo qualche stilla di liquore; badate che quando le mettete nello stampo siano quasi asciutte. Operate come sopra e servite con sciroppo di lamponi.

1710. Charlotte all'italiana *(Charlotte à l'italienne).*

Ricoprite di pane uno stampo come si disse sopra, indi riempitelo d'una miscela di frutta, cioè pesche, pere rosse, pomi, mandorle verdi e qualche ciriegia, il tutto ammannito come di pratica, mescolato con marmellata d'albicocche molto densa, coprite la superficie con altro pane; umettatela di burro, esponete a forno moderato, e cotta di bel colore, rovesciatela sul piatto e servitela cosparsa di conserva di lamponi e ribes e guernita di fette di ananas, marasche e mandorle verdi tagliate in due. Tutte le anzidette *charlottes* si ponno fare disponendo la cassa con pasta frolla.

1711. Charlotte alla palermitana
(Charlotte à la palermitaine).

Preparate una pasta genovese (N. 1833) cui darete il sapore d'arancio, e distendetela alta un po' meno di due centimetri su una



lastra a bordi rialzati; cuocetela di bel colore, indi rovesciatela su un foglio di carta e tagliatela a liste larghe cinque centimetri e lunghe quanto lo stampo è alto; glassatele di ghiaccia bianca facendo nel mezzo una riga a bottoncini con ghiaccia rossa e fate asciugare.

Approntate una bavarese nello stampo (vedi formaggio bavarese) col sapore di vaniglia o d'arancio, non che degli scodellini di pasta di biscottino che glasserete e ricolmerete di ciriege o marasche sciroppate. Voltate sul piatto la bavarese e attaccate all'ingiro le liste di pasta genovese, bagnandole al disotto di marmellata d'albicocche, sciolta e tiepida; col cornetto riempito di gelatina di ribes disegnate delle righe come vedesi nel disegno; riempite il vuoto con crema in lattemiele e bianchissima al maraschino e vaniglia, montandola in piramide ed attorniandola cogli scodellini anzidetti.

Quanto alla decorazione l'abilità del cuoco saprà renderla variata e gradita impiegando ghiaccia a colori; come pure i piattellini si ponno guernire con fragole condite con zucchero e maraschino.

G. N.

1712. Charlotte alla parigina *(Charlotte à la parisienne).*

Apparecchiate, come si disse sopra, una pasta genovese che stenderete molto sottile su due fogli di carta unta; cuocetela e stratificatene metà di marmellata d'albicocche; ricopritela coll'altra metà e tagliatela a seconda del disegno che avrete ideato; decorate con ghiaccia reale color rosa e lasciate asciugare all'aria. Coi diversi pezzi formate una crostata attaccandoli con ghiaccia reale sostenuta ed operando all'infuori od al di dentro dello stampo senza per altro guastare la decorazione. Preparate il coperchio della crostata sia con ghiaccia reale o pasta genovese, in ogni caso decorato con gusto, collocandovi nel centro un fiore fatto di zucchero filato. Messa sul piatto la crostata, guernita di una *plombières* di crema e pudingo glassato, non che con pasticcieria all'ingiro.

Questa *charlotte* si può servire anche sopra zoccolo di pastigliaggio.

1713. Charlotte alla Doria *(Charlotte à la Doria).*

Apparecchiate de' biscottini al rhum, glassati metà con ghiaccia di fragole e metà con ghiaccia d'arancio; montateli in crostata, alternando il giallo col rosso, sopra un fondo di pasta frolla già cotta, attaccandola con ghiaccia reale sostenuta. Fate asciugare nella stufa ed al momento di servire guernitela al centro con una *plombières* d'ananas ed all'ingiro con fette d'ananas glassate.

1714. Charlotte alla napoletana
(Charlotte à la napolitaine).

Apparecchiate una crostata di pasta frolla cotta nello stampo, oppure su una lastra di rame; tagliatela al momento che si toglie dal forno, e montata con zucchero caramellato chiaro guernitela d'una *plombières* di crema alla vaniglia, aggiungendo all'ultimo istante uva di Smirne, marasche tagliate in due e sciroppate, cedrato tagliato a dadolini e finalmente un po' di maraschino; glassate la pasta con marmellata d'albicocche e decorate con rosoni già predisposti di pasta genovese colorati con ghiaccia.

1715. Charlotte alla russa *(Charlotte à la russe)*

Foderate uno stampo liscio con biscottini foggiati a piacere e disposti in bell'ordine, attaccandoli con un po' di marmellata l'uno accanto all'altro; fate sciogliere 30 grammi di colla di pesce con due bicchieri d'acqua e 450 grammi di zucchero; dopo qualche istante d'ebollizione gettatevi entro 3 ettogrammi di lamponi maturi, lasciate bollire ancora un poco, indi passate allo staccio fino, e quando è freddo aggiungete il sugo di due o tre limoni previamente pure passato allo staccio; mettete il composto in un repiciente che porrete sul ghiaccio pesto e sbattetelo col fuscello di vimini sinchè si gonfi; quando è quasi gelato riempite lo stampo, lasciatelo congelare, ed al momento di servire tuffatelo in acqua calda e rovesciatelo sul piatto.

Queste *charlottes* si confezionano con ogni sorta di frutti; verbigrazia le pesche e le albicocche si fanno bollire come i lamponi; le fragole le porrete all'atto di ritirare dal fuoco il sciroppo e passandole tosto allo staccio; — pel limone e l'arancio basterà mescolare col sciroppo un po' di sugo, non che la raschiatura ottenuta soffregando la buccia del limone o dell'arancio con zucchero in pane; — per la vaniglia ne farete bollire un pezzetto nel sciroppo. Le stesse *charlottes* si preparano anche con composti di bavarese, come pure si decorano i biscottini con ghiaccia a colori, cioè bianco, rosso e cioccolato.

1716. Charlotte alla Brunoise *(Charlotte à la Brunoise).*

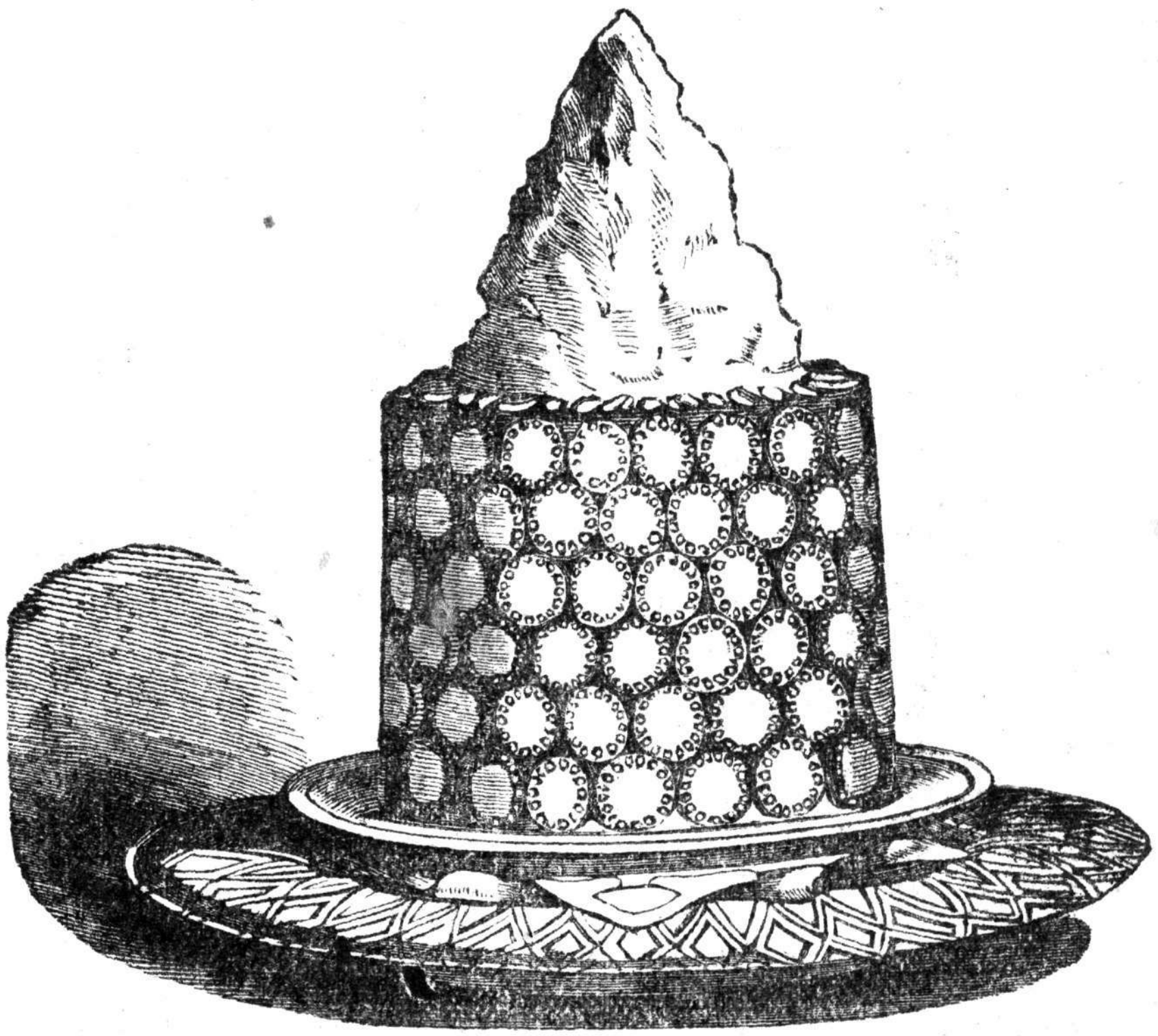
Foderate lo stampo di biscottini a colore e preparate un composto di gelatina d'albicocche che sbatterete col fuscello di vimini,

tenendolo intanto sul ghiaccio. Vi aggiungerete una miscela di frutti sciroppati e tagliati regolarmente, cioè mandorle verdi, ciriege, buccia d'arancio, qualche pera, pel peso complessivo di 2 ettogrammi. Riempite lo stampo, fate congelare e servite nel modo anzidetto.

1717. Charlotte fredda alla tedesca

(Charlotte froide à l'allemande).

Fate un *couglauffe* (vedi N. 1830) in uno stampo liscio col tubo nel mezzo; cotto di bel colore, estraete la mollica lasciando la sola crosta. Avrete in pronto un centinaio di piccoli biscottini nella cui pasta avrete unito un po' di mandorle peste passate allo staccio e sciolte con un po' d'albume d'uovo. Tali biscottini li avrete fatti mediante cornetto; badate che siano un po' più piccoli d'un



pezzo da dieci centesimi; cuoceteli di bel colore, indi decorateli tracciando all'ingiro un cordone di perline di ghiaccia bianca; lasciate asciugare e mettete tra una perlina e l'altra un punto di gelatina di ribes sciolta con zucchero caramellato chiaro. Attaccate al *couglauffe* i biscottini come veggonsi nel disegno e guernite l'orlo con un giro di mandorle verdi. Ricolmatela in guisa di piramide con una *plombières* di latte di mandorle, e servite. G. N.

1718. Pane di fragole (*Pain de fraises*).

Passate allo staccio 5 ettogrammi di fragole freschissime e mature, mettetele in un recipiente verniciato ed aggiungete 30 grammi di colla sciolta quasi fredda, 4 ettogrammi di zucchero in sciroppo denso, il sugo di due aranci e di due limoni; lavorate il tutto sul ghiaccio in una casseruola di credenza, indi mettetelo in uno stampo liscio incamiciato di gelatina al maraschino. Al momento di dare in tavola rovesciate lo stampo come si disse più volte e servite.

Tutti i frutti coi quali si ponno preparare *purées* o marmellate convengono per la confezione dei pani, perocchè la *purée* costituisce l'elemento principale di questi tramessi; ma per ottenerli nelle migliori condizioni occorre, per quanto possibile, impiegare soltanto la *purée* di frutti crudi o in difetto quelli di conserva. Le forme ponno untarsi d'olio; quelle a cilindro sono preferibili. I pani si dispongono poi su un tovagliuolo ripiegato, su piatto coperto d'uno strato di gelatina e finalmente su un fondo di zucchero tagliato; si servono pure tanto guerniti di piccole pasticcierie, quanto semplicemente.

1719. Pane di lamponi all'italiana
(Pain de framboises à l'italienne).

Operate come sopra facendo la *purée* con 5 ettogrammi di lamponi a cui unirete 40 grammi di colla sciolta; fatto congelare il composto in uno stampo e di poi estrattolo, tagliatelo a pezzi col coltello o col taglia-pasta; stendete sul fondo della forma un po' di gelatina chiara alla vaniglia e maraschino, e quando è congelata riponetevi entro in bell'ordine i pezzi di detto composto; riempite gl'interstizii con gelatina sciolta ma fredda; coperto così interamente il pane, fatelo congelare e servitelo come sopra.

1720. Pane d'albicocche alla regina
(Pain d'abricots à la reine).

Attenendovi alla dose suindicata preparate una *purée* d'albicocche perfettamente ultimata. Pelate e tagliate in due delle altre albicocche, bagnatele di gelatina e mettete in ogni mezza albicocca una mandorla monda. Incamiciate lo stampo di gelatina e disegnate una corona applicando le albicocche rivolte all'infuori contro le pareti dello stampo e bagnandola di gelatina, sicchè si

formi come un sol corpo. Dopo lavorato il composto anzidetto sul ghiaccio, riempite lo stampo, fatelo congelare e servitelo attorniato di piccoli pasticcini guerniti di fragole gelate condite di zucchero e maraschino.

1721. Pane di pesche *(Pain de pêches).*

Apparecchiate la *purée* di pesche crude e ben mature, poscia procedete come si disse pel pane di fragole, impiegando almeno 40 grammi di colla sciolta. Nella confezione di questo pane sarà bene aggiungere un po' di maraschino. Servitelo decorato di frutta.

1722. Pane di pesche alla crema
(Pain de pêches à la crême).

Tagliate in quattro delle pesche in quantità sufficiente per guernire un timballo; pelatele e mettetele in infusione con maraschino e zucchero vanigliato. Incamiciate lo stampo con gelatina al maraschino; asciugate le pesche, le quali intrise di gelatina quasi gelata le disporrete contro le pareti dello stampo in modo che un pezzo sia aderente all'altro. Riempite il vuoto con un composto di bavarese, servitelo ben congelato e guernito di paste alla genovese glassate e spolverizzate di pistacchi triti.

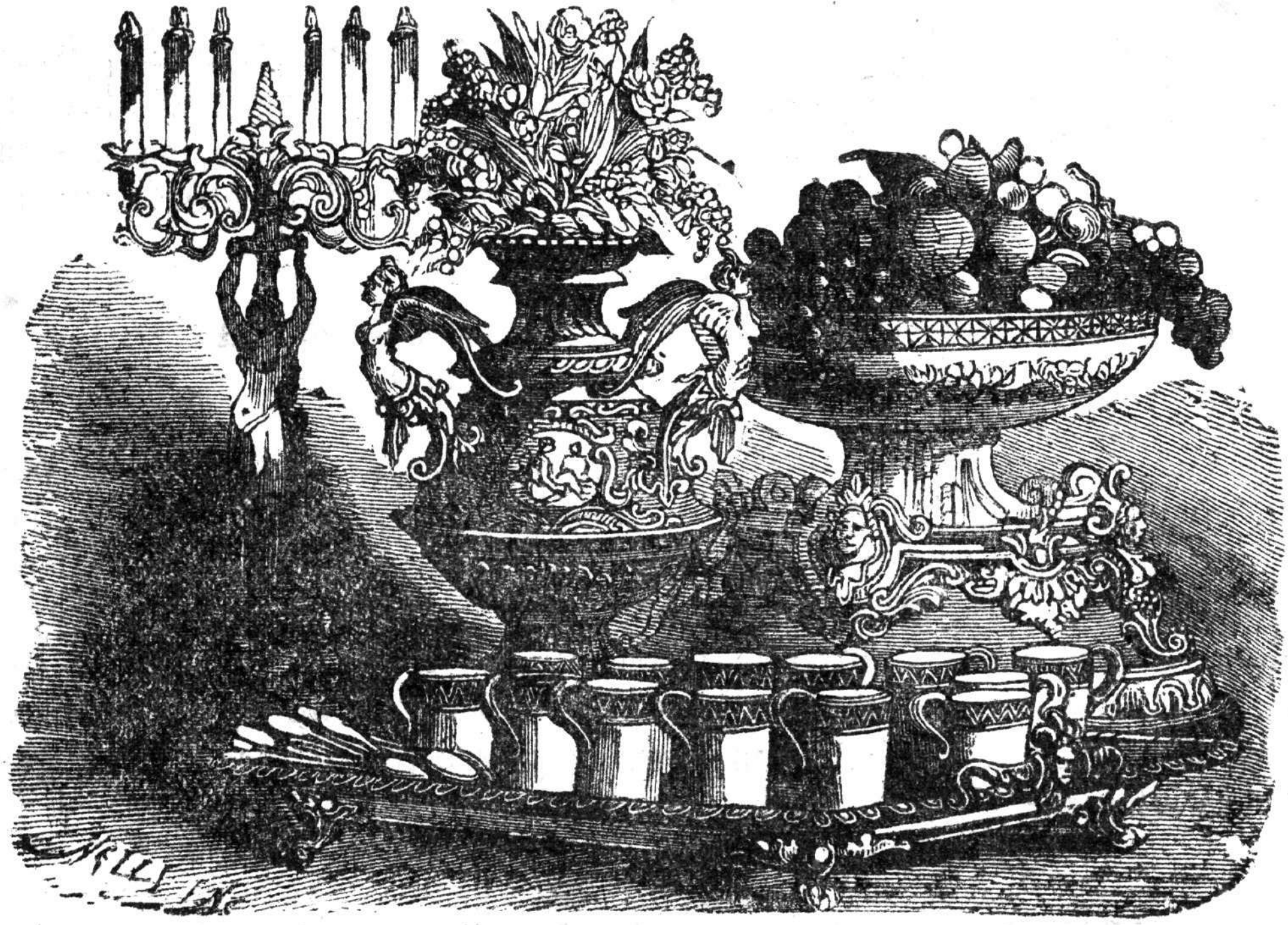
1723. Pane di mandorle *(Pain d'amandes).*

Incamiciate uno stampo con gelatina chiara e guernitelo coprendolo interamente di mandorle verdi sciroppate; fate congelare e riempite il vuoto con un composto di *bianco-mangiare* forte di colla e frammisto con un bel cucchiaio di lattemiele. Gelato che sia, riversatelo sul piatto come d'uso e servitelo guernito di biscotti al cioccolato.

1724. Pane di riso alla principesca
(Pain de riz à la princesse).

Cuocete nel latte e zucchero due piccole manate di riso, scolatelo e lasciate che si raffreddi. Intanto decorate sì il fondo che le pareti d'uno stampo da timballo, immerso nel ghiaccio, con frutti diversi, cioè mandorle verdi, albicocche e ciriege sciroppate e di poi rasciutte e bagnate di gelatina forte di colla e quasi fredda. Mettete pure sul ghiaccio mezzo litro di *bianco-mangiare* alla va-

niglia e lavoratelo fino alla necessaria densità; aggiungete il riso a poco a poco, mezzo bicchiere di maraschino, dell'ananas a dadolini e da ultimo la metà del volume di buona crema sbattuta in lattemiele. Riempite lo stampo e servitelo ben congelato guernito di frutta e di fette d'arancio glassate.



DELLE CREME

1725. Crema vergine alla vaniglia
(Crême vierge à la vanille).

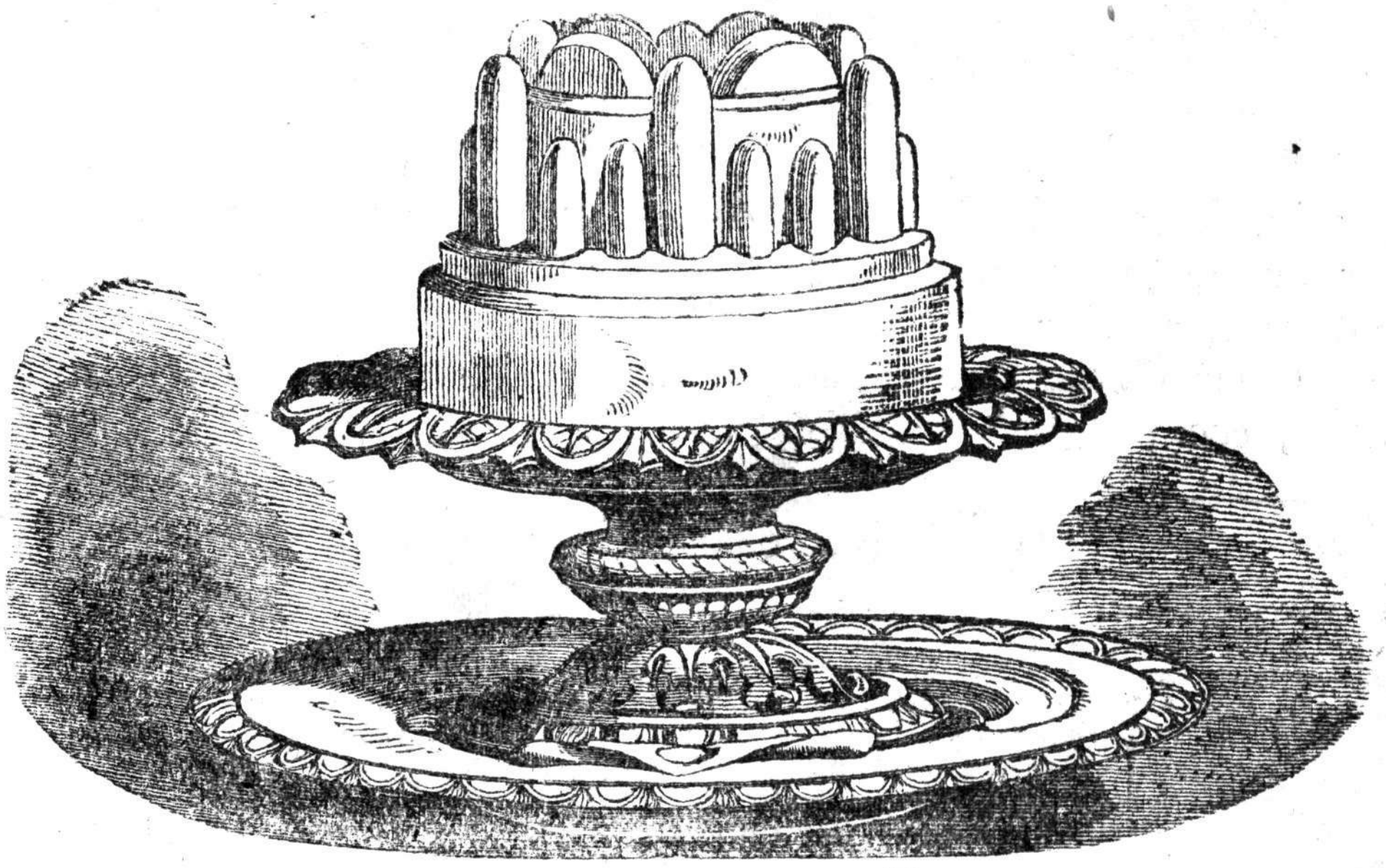
Misurate press'a poco i tre quarti della forma che volete adoperare di panna doppia; sbattetela col fuscello assieme ad un pizzico di gomma adragante in polvere, indi aggiungete con diligenza 2 o 3 ettogrammi di zucchero in polvere vanigliato, e riempite tosto la forma a cilindro già predisposta nel ghiaccio; chiudetela col suo coperchio, spolverizzate di sale, copritela di ghiaccio e dopo quaranta minuti tuffatela in acqua tiepida e rovesciatela sul piatto

coperto d'un tovagliuolo ripiegato; guernitela all'ingiro di prugne sciroppate e ben verdi.

Questi tramessi ponno profumarsi con ogni sorta d'essenze e liquori; riguardo ai secondi però, converrà essere molto parchi.

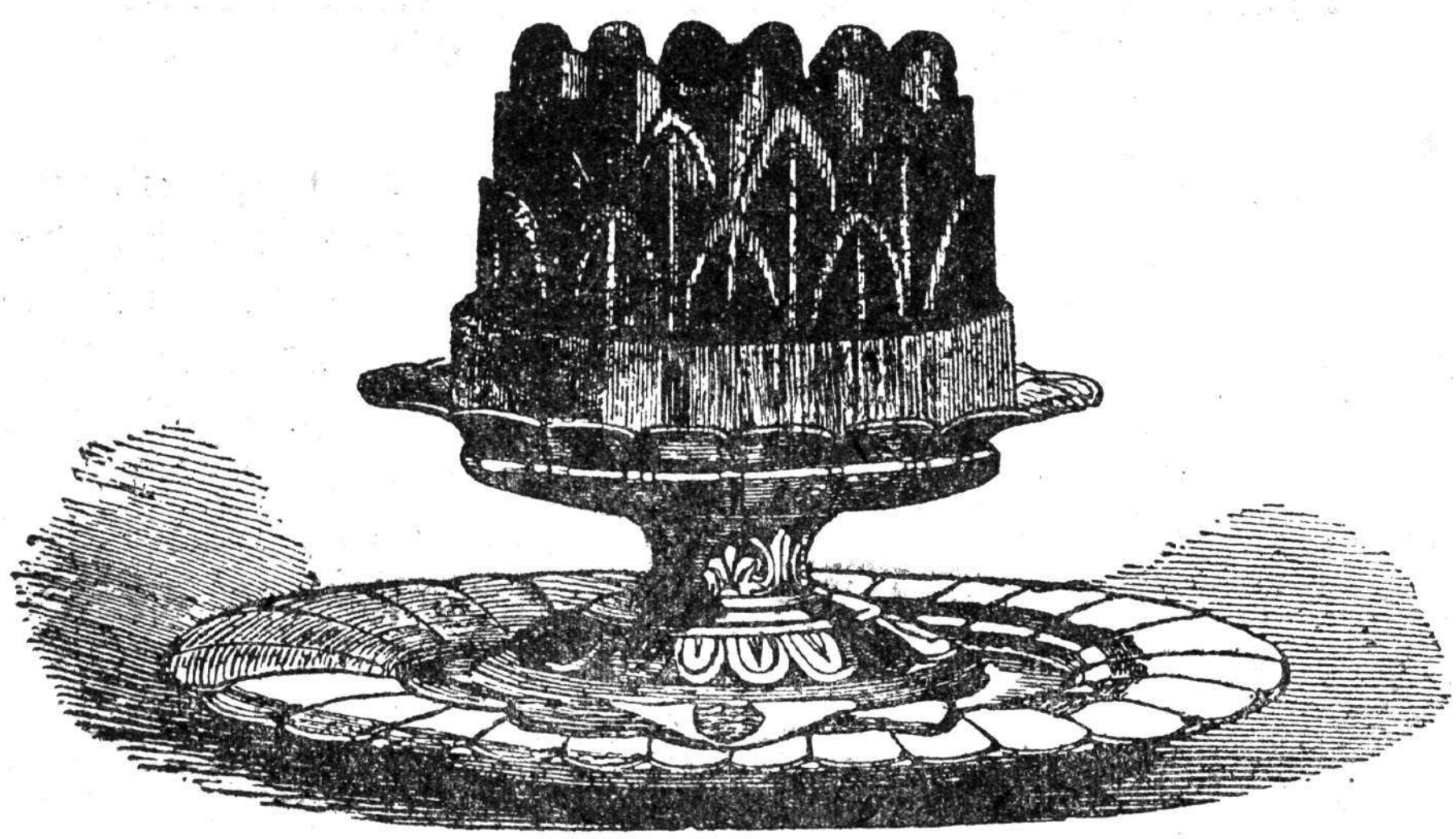
1726. Crema francese alle mandorle
(Crême française aux amandes).

Sboglientate, pelate e pestate nel mortaio 2 ettogrammi di mandorle, diluendole con un bicchiere di panna fredda; fate bollire tre bicchieri di panna con vaniglia, a cui aggiungerete le mandorle; tenetele coperte e di poi passatele spremendole attraverso un tovagliuolo; lavorate in casseruola dieci tuorli d'uova con 450 grammi di zucchero fino e procedete a confezionare la crema mescolando assieme l'anzidetta panna, sorvegliando che non abbia a bollire; passato il composto allo staccio di seta, e messolo in un vaso stagnato sul ghiaccio, gli unirete 30 grammi di colla di pesce sciolta in un bicchier d'acqua scarso, previamente passata al tovagliuolo od allo staccio; lavorate la crema sul ghiaccio e versatela nello stampo già posto sul ghiaccio. Al momento di servire tuffate lo stampo in acqua calda e rovesciatelo disponendo con garbo la crema su una sottocoppa di cristallo od anche di legno decorata in pastigliaggio.



1727. Crema francese al cioccolato
(Crême française au chocolat).

Approntate una crema con vaniglia, conforme all'istruzione suesposta, ommettendo però le mandorle; aggiungete 2 ettogrammi di cioccolato sciolto con sciroppo e di poi passate il composto allo



staccio. Lavoratelo di nuovo sul ghiaccio e versatelo nello stampo che avrete precedentemente incamiciato (1) con gelatina; congelato a dovere, servite nel modo anzidetto.

Questa crema si prepara pure col caffè, coll'arancio, col limone, ecc.

---

(1) **Metodo per incamiciare gli stampi.**

Anzitutto mettete la forma e lo stampo in un recipiente contenente ghiaccio pesto; attorniatelo fino alla sua altezza, riempite di ghiaccio il tubo o cilindro e coprite lo stampo con un recipiente concavo, pure ricolmo di ghiaccio. Dopo quindici o venti minuti asciugatelo con un pannolino, e lasciatevi colar entro qualche cucchiaiata di gelatina liquida fredda e un po' più forte di colla che d'ordinario, e fatela girare tosto all'ingiro delle pareti, sicchè non rimanga che un leggier strato su tutto l'interno. — Per ottenere un'incamiciatura più solida si rimette lo stampo nel ghiaccio e di lì a poco si ripete l'operazione.

Badate che l'incamiciatura per bavarese o crema vuol essere di colore differente del composto interno.

Incamiciatura di cioccolato. — Sciogliete 50 grammi di cioccolato con un bicchiere di gelatina e passate allo staccio.

Incamiciatura di fragole o di lamponi. — Mischiate mezzo bicchiere di *purée* di lamponi o di fragole con altrettanta gelatina forte di colla.

Incamiciatura d'albicocche o di pesche. — Sciogliete mezzo bicchiere di marmellata d'albicocche o di pesche con gelatina forte.

Incamiciatura di caffè. — Gettate in un bicchiere di gelatina mezzo ettogrammo di caffè appena tostato; fate bollire un minuto, indi passate al tovagliuolo.

Incamiciatura bianca per bavarese di frutta rossa o di cioccolato. — Lavorate sul ghiaccio un bicchiere di buona gelatina alla vaniglia fino a che si addensi: allora aggiungete un bicchiere di panna in neve ed incamiciate tostamente lo stampo. Questa camicia può farsi anche con *bianco-mangiare* a cui si unisce la panna in neve

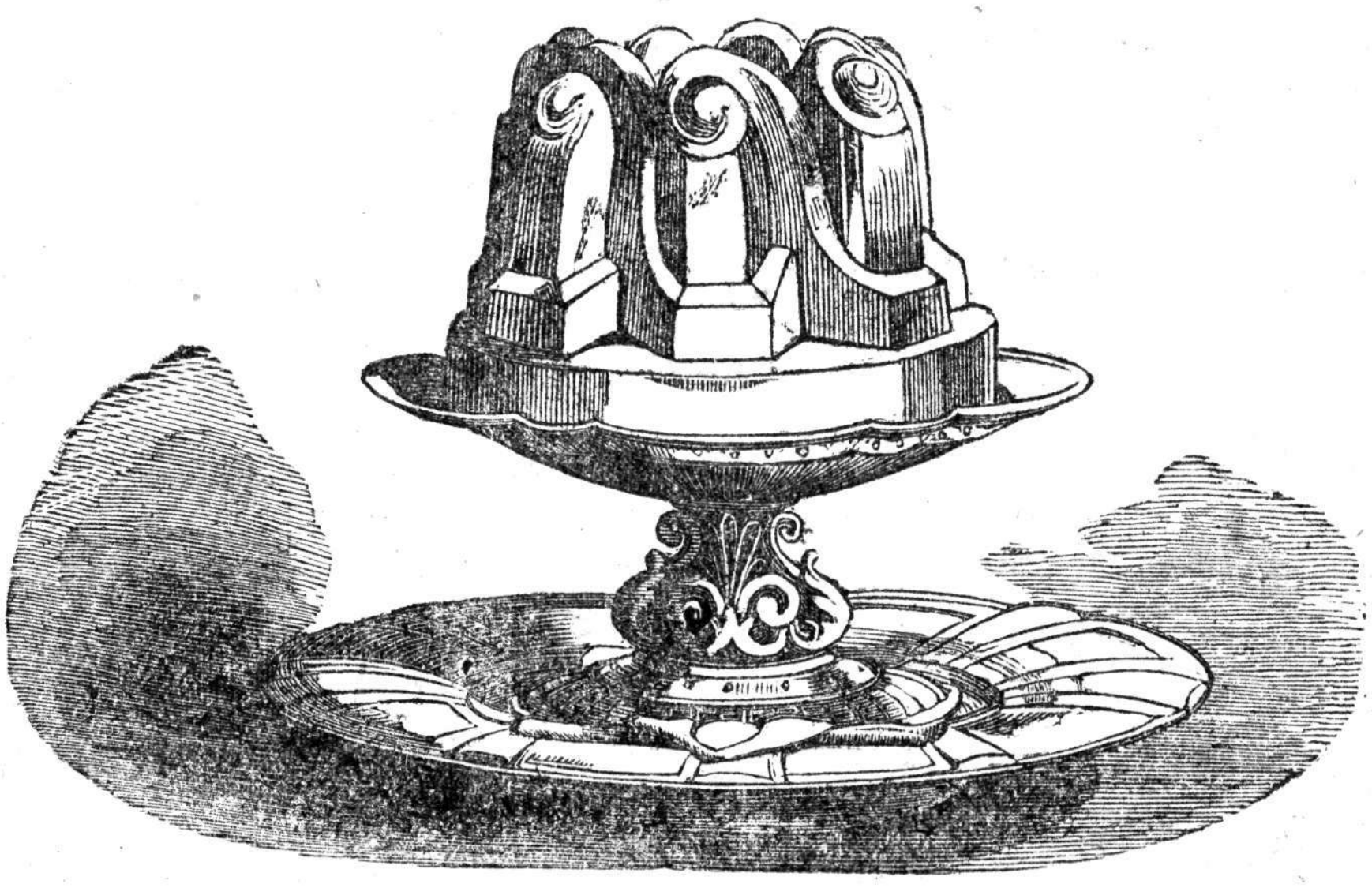
Incamiciatura d'arancio. — Fate sciogliere in un bicchiere di gelatina della raschiatura di arancio fatta collo zucchero; aggiungete un po' di sugo d'arancio, e con questo colore giallastro incamiciate lo stampo.

1728. Crema francese d'albicocche
(Crême française d'abricots).

Operate come si disse sopra, aggiungendo alla crema 3 ettogrammi di marmellata d'albicocche, la quale nella stagione propizia, apparecchierete appositamente facendo una *purée* con 4 ettogrammi d'albicocche ed un ettogrammo di zucchero, passandola poi allo staccio. Fate congelare e servite.

1729. Crema francese alle fragole
(Crême française aux fraises).

Fate bollire quattro bicchieri di panna con un po' di vaniglia, indi con dieci tuorli d'uova lavorati con 4 ettogrammi di zucchero, preparate la crema, come si disse più volte; aggiungete un po' di cocciniglia, passatela allo staccio di seta per poi lavorarla di nuovo sul ghiaccio. Avrete in pronto 4 ettogrammi di fragole ben mature e una manata di lamponi, pure passati allo staccio; quando la panna



è quasi fredda, amalgamatevi assieme 40 grammi di colla sciolta e la *purée* di frutta. Inverniciate lo stampo di gelatina al maraschino leggiermente colorita, versatevi entro il composto, lasciate congelare per due o tre ore, poi servitelo sopra una tazza di cristallo od uno zoccolo decorato in pastigliaggio, oppure semplicemente su un piatto guernito d'un tovagliuolo ripiegato.

Non si mette immediatamente la frutta nel latte, perocchè essendo questa crema legata coll'uovo sul fuoco, l'acido della frutta

lo farebbe coagulare; inoltre mischiandola colla panna fredda, si conserva meglio il sapore dei frutti.

Nell'istesso modo si prepara la crema ai lamponi, coll'unica differenza che spremerete il sugo di 4 ettogrammi di lamponi e d'una manata di fragole.

1730. Crema al bagno-maria al caffè
(Crême au bain-marie au café).

Tostate 150 grammi di caffè Moka e gettatelo in mezzo litro di panna bollente; coprite il recipiente e lasciatelo così per circa venti minuti, indi passatelo attraverso un pannolino od allo staccio di seta. Lavorate in una terrina dodici tuorli d'uova e due interi con 250 grammi di zucchero fino che stempererete con un bicchiere di panna fredda; aggiungete la panna al caffè, passate alla stamigna e versate il composto in uno stampo liscio a cilindro, oppure a larghe scanalature, precedentemente unto di burro e congelato. Fate cuocere al bagno-maria sorvegliando che l'acqua non bolla, e dopo un'ora, o poco più, rovesciatelo sul piatto, cospargendo d'una crema all'inglese.

1731. Crema al bagno-maria al cioccolato, ecc.
(Crême au bain-marie au chocolat, etc.).

Operate come sopra, tranne che invece del caffè aggiungerete alla crema 150 grammi di cioccolato sciolto e passato allo staccio. Servite con crema di cioccolato sciolto.

Queste creme si profumano con vaniglia, limone, arancio, cannella, mandorle perlate o caramellate, col fare bollire la panna come si disse pel caffè; quando sono fredde, si procede istessamente passandole sempre alla stamigna.

Ad alcuni piace verniciare lo stampo di zucchero caramellato; e talora si servono anche fredde, nel qual caso si ricopre la crema già ultimata di ostie bagnate nel latte, e quando è asciugata la si riveste con ghiaccia reale che si liscia e decorasi a piacimento. Quella di cioccolato è preferibile per questo genere. Si può parimenti dare alla crema la forma d'un giambone, che apprestato con diligenza e ben decorato, appaga l'occhio e il palato.

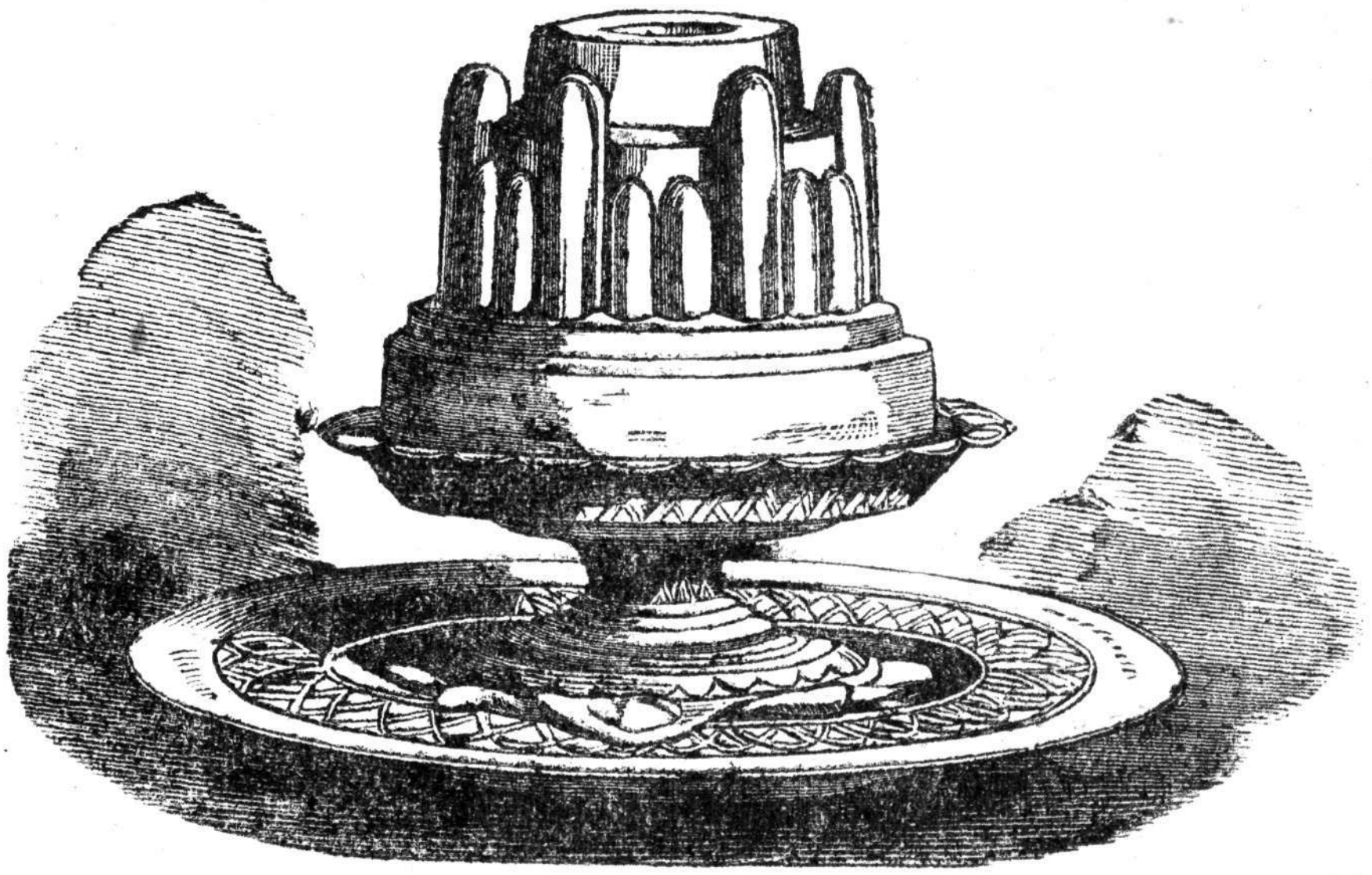
Le anzidette creme si fanno cuocere anche in piccole tazze al bagno-maria e si servono nelle chicchere da caffè. In tal caso, affine di renderle più delicate, impiegherete qualche uova di meno.

1732. Crema tartara *(Crême tartare).*

La crema tartara non è altro che una crema rappresa su un piatto molto fondo. Fate bollire un litro di panna, cui darete quel sapore che v'aggrada; quando è fredda, aggiungete dodici tuorli d'uovo e 300 grammi di zucchero fino; il tutto ben amalgamato e passato, mettetelo nel piatto destinato al servizio, il quale riporrete in una tegghia; fate cuocere al bagno-maria, coprendola con un coperchio di casseruola ricolmo di bragia; spolverizzate di zucchero e servite.

1733. Crema all'inglese al caffè
(Crême à l'anglaise au café).

Fate bollire e ridurre un poco quattro bicchieri di panna, ritiratela dal fuoco e gettatevi entro un ettogrammo di caffè in grana appena tostato; coprite e lasciate raffreddare; lavorate intanto in casseruola nove tuorli d'uova con 4 ettogrammi di zucchero fino,



aggiungete la panna, e messa al fuoco, ultimate la crema senza però lasciarla bollire; passatela allo staccio di seta, amalgamatevi assieme 30 grammi di colla di pesce sciolta con mezzo bicchiere d'acqua. Lavoratela sul ghiaccio, e quando si presenti della densità voluta, versatela nello stampo, oppure nelle tazze, nel qual caso impiegherete minor quantità di colla.

1734. Crema alla spagnuola *(Crême à l'espagnole).*

Sciogliete dodici tuorli d'uova con 200 grammi di zucchero fino, un cucchiaio di farina di patate e poscia bagnate con tre bicchieri d'acqua. Lavorate il composto sul fornello, come si disse sopra, indi passatelo allo staccio ed unitevi 30 grammi di colla sciolta in poca acqua.

Stemperate cinque cucchiai di buona marmellata d'albicocche con mezzo bicchiere di rhum, e mescolate il tutto colla crema che ripasserete allo staccio; lavoratela di nuovo leggiermente sul ghiaccio per poi riporla in uno stampo cilindrico che avrete dapprima incamiciato di gelatina al maraschino. Se v'aggrada, potrete aggiungere a questa crema un po' di lattemiele. Al momento di servire tuffate lo stampo in acqua calda e rovesciatelo sul piatto guernito d'un tovagliuolo damascato.

1735. Crema plombières *(Crême plombières).*

La crema *plombières* si confeziona tanto con frutta quanto con caffè, cioccolata, vaniglia e liquori.

Lavorate in una casseruola otto tuorli d'uova e 4 ettogrammi di zucchero, indi aggiungete 30 grammi di farina, metà di semola e metà di riso; bagnate con mezzo litro di panna e mettetela a fuoco mestolandola continuamente finchè sia cotta; passatela alla stamigna su d'un recipiente stagnato che poscia metterete nel ghiaccio lavorandola ancora. Se la desiderate al sapore di vaniglia o di cannella, ne aggiungerete un po' durante la cottura. Ridotta ben liscia e fredda, amalgamatevi assieme a poco a poco tre bicchieri di panna sbattuta in neve. Servitela montata in una crostata di mandorle od altre crostate. Questa crema serve anche per guernire pasticcini, crostatine, piccoli croccanti *(nougats).*

Confezionandola con frutti, aggiungerete un bicchiere di *purée* prima d'amalgamarvi la panna in neve; pel cioccolato vi farete cuocere assieme un ettogrammo di cioccolato fino; — per le mandorle apparecchierete la crema col latte fatta con 2 ettogrammi di mandorle e tre bicchieri di panna; — per le nocciuole e le noci opererete istessamente, tranne che le nocciuole le farete tostare, come già si disse più volte, e tanto a queste quanto alle noci e alle mandorle aggiungerete, prima di amalgamarvi la panna in neve, un mezzo bicchiere di maraschino; — per l'arancio, al momento di ritirare la crema dal fuoco, vi unirete la solita raschiatura.

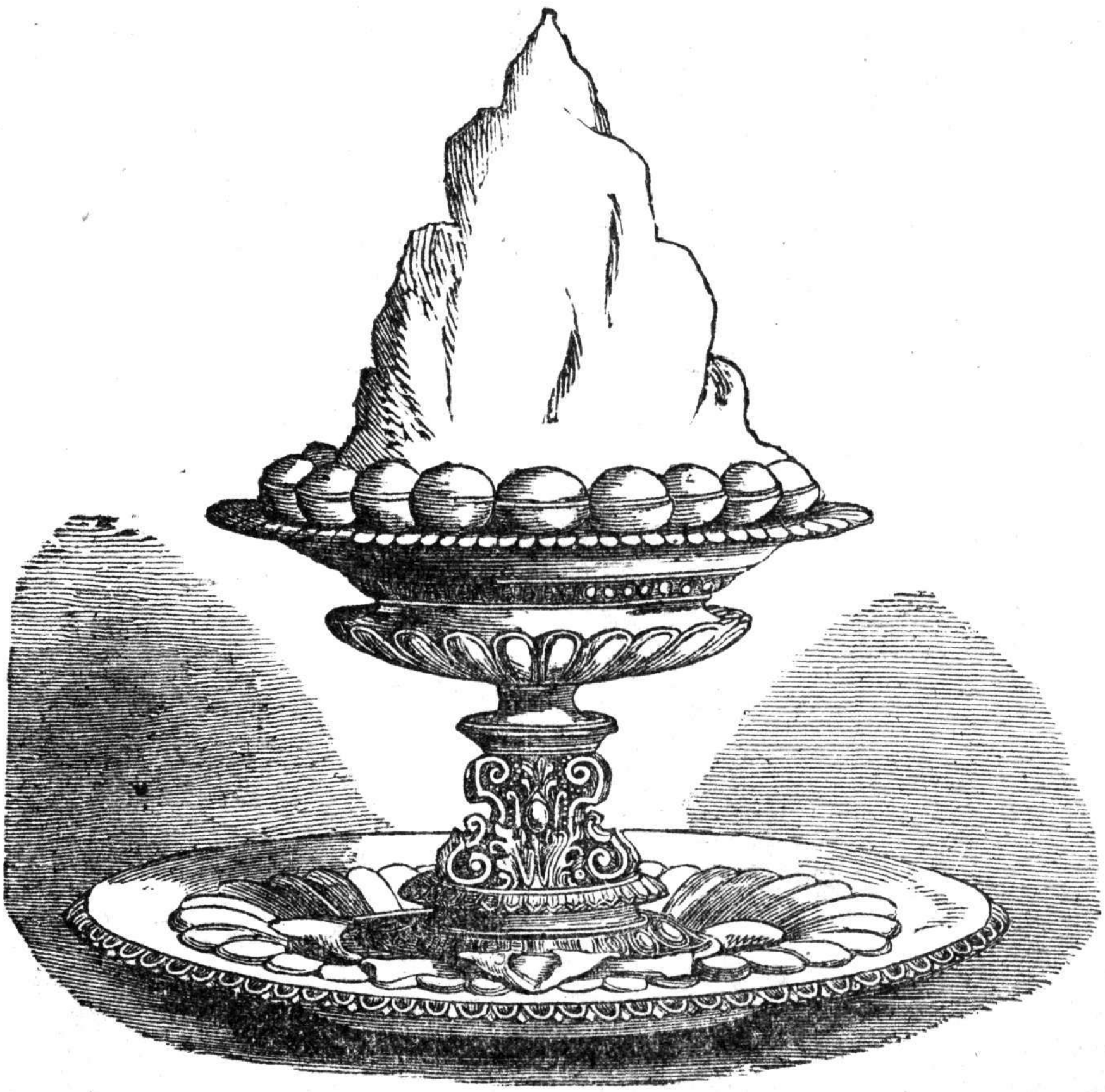
L'esperienza ci ha insegnato che aggiungendo a questa sorta di creme qualche cucchiaio di sciroppo con colla, oltre che si ottengono più liscie, riesce più facile di montarle in piramide.

G. N.

1736. Crema sbattuta alle fragole

(Crême fouettée aux fraises).

Mettete sul ghiaccio un litro di panna di prima qualità e dopo due ore sbattetela col fuscello; se la panna è quale si richiede, in meno di mezz'ora sarà rigonfia alla perfezione. Passate allo staccio 5 ettogrammi di fragole, cui unirete 4 ettogrammi di zucchero



fino e un po' di colla sciolta, un pochino di maraschino e un bricciolo di cocciniglia; amalgamate il tutto con lattemiele e montatelo in piramide; guernite di meringhe o di biscotti farciti foggiati come vedesi nel disegno.

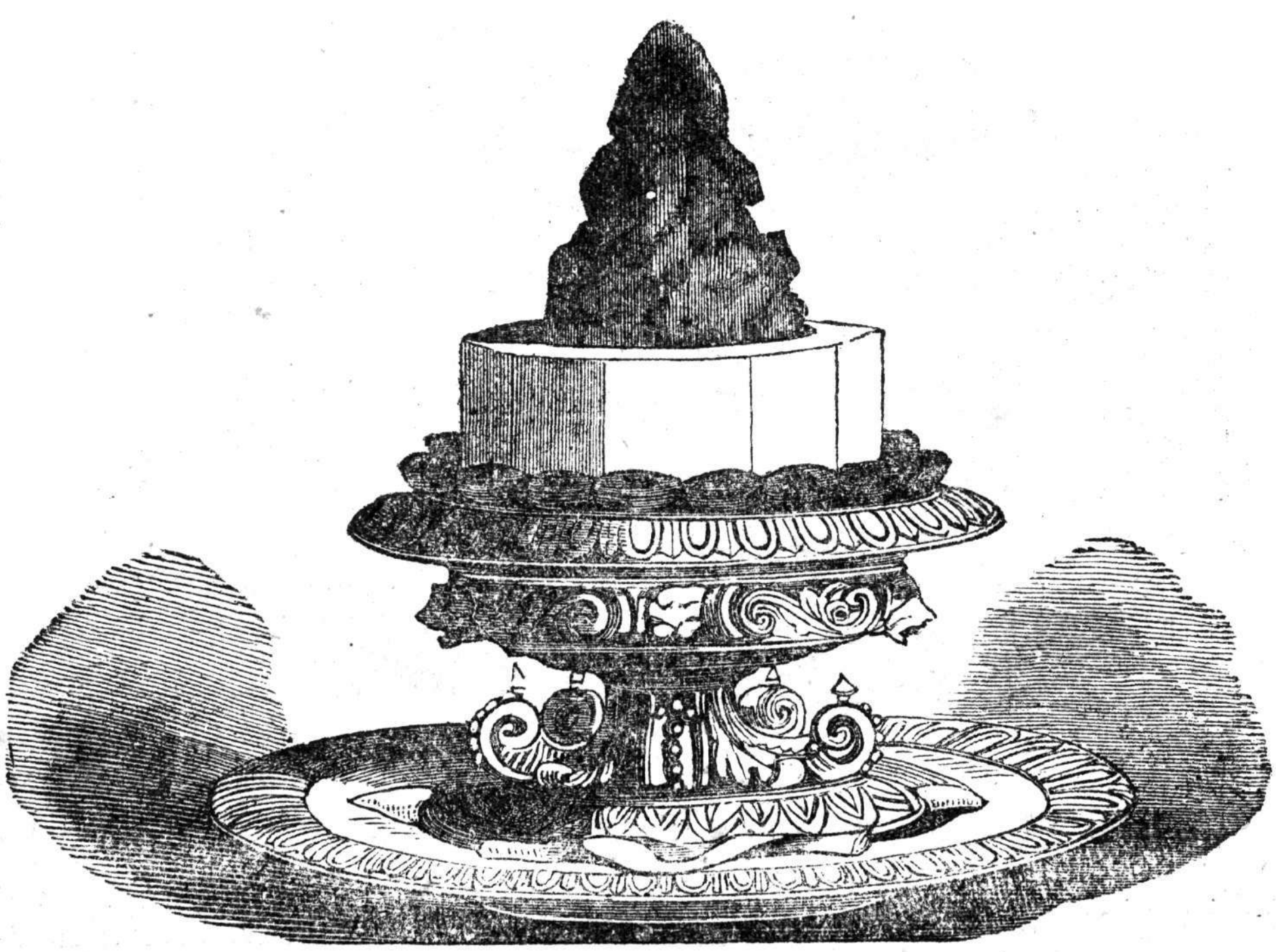
Questi tramessi ponno essere serviti tanto in sottocoppe di cristallo, quanto su zoccoli in legno guerniti di pastigliaggio.

1737. Zabaglione ghiacciato *(Sambajon glacé)*.

Lavorate qualche istante col fuscello dieci tuorli d'uova e 125 grammi di zucchero in polvere, bagnando a poco a poco con tre decilitri di vino Lunello; aggiungete un mezzo bastoncino di vaniglia, e la pellicina d'un mezzo limone tagliuzzata e un pezzo di cannella; sbattete leggiermente il composto su fuoco dolce, fino a che sia quasi bollente e spumoso senza però essere troppo leggiero; ritirate la cannella, il limone e la vaniglia, continuate a sbatterlo ancora un momento lontano dal fuoco; aggiungete un cucchiaio di rhum ed uno di maraschino, nonchè 20 grammi di colla di pesce disciolta con sciroppo; mescolate il tutto e versatelo in un grande stampo di tramesso leggiermente unto d'olio e messo sul ghiaccio; a tempo debito rovesciate lo stampo su un piatto portante un tovagliuolo ripiegato e guernendolo all'ingiro di piccoli biscottini glassati di rhum.

1738. Zabaglione gelato guernito di pesche
(Sambajon gèlée garni de pêches).

Fate sciogliere e ridurre alquanto 40 grammi di colla con due



bicchieri d'acqua, un po' di zucchero, ed un pezzetto di vaniglia. Lavorate in una terrina sei tuorli d'uova e 300 grammi di zuc-

chero fino e la raschiatura d'un bel melarancio, aggiungendo poscia il sugo di tre limoni e di due aranci; sbattete in neve sei albumi ed amalgamateli colle uova. Versate il composto in una casseruola, indi aggiungete la colla che avrete passata allo staccio, e collocate la casseruola stessa in una padella d'acqua bollente che terrete a fuoco mestolando leggiermente il zabaglione finchè dia indizio di cottura, gonfiandosi e formandosi in un sol corpo leggiero. Un'ora prima avrete messo nel ghiaccio una bordura alta ma liscia; riempitela di zabaglione, e siccome tende ad abbassarsi, di lì a poco ne aggiungerete dell'altro. Intanto avrete apparecchiato una *plombières* di pesche ben gelata e di color rosa pallido, nonchè delle pesche cotte, tagliate in due e glassate col loro sciroppo misto con un po' di colla. Versate il zabaglione sopra un vassoio o zoccolo in pastigliaggio, rovesciando lo stampo dapprima tuffato in acqua calda; riempite il centro coll'anzidetta *plombières* che monterete in piramide, e servitelo disponendo all'ingiro le pesche.

Questo zabaglione si serve anche solo, congelato, come si disse, in stampi lisci col tubo nel mezzo; dopo cotto si può aggiungere rhum od altro liquore in poca quantità. Si prepara anche rivestito di biscottini dapprima attaccati allo stampo mediante gelatina, versandovi entro il composto quando è quasi freddo. G. N.

1739. Bianco-mangiare alla casalinga
(Blanc-manger à la menagère).

Sboglientate e pelate 4 ettogrammi di mandorle dolci ed un pizzico di amare; lasciatele in acqua fredda qualche ora, indi scolatele e pestatele nel mortaio, bagnandole mano mano con un bicchier d'acqua. Riponetele in una terrina, diluitele con due bicchieri d'acqua calda e spremetele con forza attraverso un tovagliuolo, cosicchè avrete tre bicchieri abbondanti di latte di mandorle. Sciogliete 40 grammi di colla di pesce con due bicchieri d'acqua, 4 ettogrammi di zucchero fino e un po' di vaniglia tagliata a pezzettini; fate bollire lentamente a casseruola coperta, indi ritiratela dal fuoco e dopo qualche minuto riunitela al latte e passate nuovamente al tovagliuolo od allo staccio di seta. Rimescolate ancora, versatelo nello stampo e mettetelo sul ghiaccio. Per assicurarvi della giusta densità sarà bene provarne un po' in uno stampino, e qualora sia troppo denso, vi aggiungerete un po' di latte o di acqua; se troppo molle, un pochino di colla sciolta.

Ad alcuni garba mischiare al composto dell'acqua distillata di mandorle; per la dose suindicata un mezzo bicchiere sarà sufficiente.

Volendolo al caffè, farete bollire la colla assieme allo zucchero,

e al momento di ritirarla dal fuoco gettatevi entro 60 o 70 grammi di caffè tostato allora allora, coprite con carta e col coperchio della casseruola, e lorchè sia freddo mescolate il composto col latte di mandorle e passatelo allo staccio di seta, operando poi come già si è detto. Volendolo all'arancio od al limone, non avrete che da aggiungere la raschiatura ottenuta col soffregare contro la buccia del limone o dell'arancio dei pezzi di zucchero in pane; la quale raschiatura l'aggiungerete prima di porre il composto nello stampo. Contemporaneamente si può pure aggiungere maraschino od altri liquori.

Prerogativa di questo tramesso è la bianchezza congiunta ad una delicata squisitezza; l'esperienza ha insegnato che bagnandolo con metà latte e metà panna riesce più gustoso; così pure è assai più spedito il porre nel mortaio le mandorle monde con 400 grammi di zucchero fino; pestate e bagnate grado a grado con quattro bicchieri di buon latte, indi passate a forza attraverso un tovagliuolo il latte tiepido, a cui da ultimo si uniscono 40 grammi di colla sciolta in un bicchiere e mezzo d'acqua; passatelo di nuovo; e messolo in uno stampo sul ghiaccio, in pochi minuti avrete un ottimo *bianco-mangiare.*

Le forme cilindriche unte d'olio di mandorle sono le più adatte per questi tramessi.

1740. Bianco-mangiare di noci *(Blanc-manger de noix).*

Pulite e pestate sessanta o settanta noci verdi, bagnandole con un po' d'acqua; riponetele in una terrina, diluitele con tre bicchieri d'acqua e passatele fortemente attraverso al tovagliuolo; aggiungete poscia il sciroppo con colla e vaniglia ed ultimatelo come sopra.

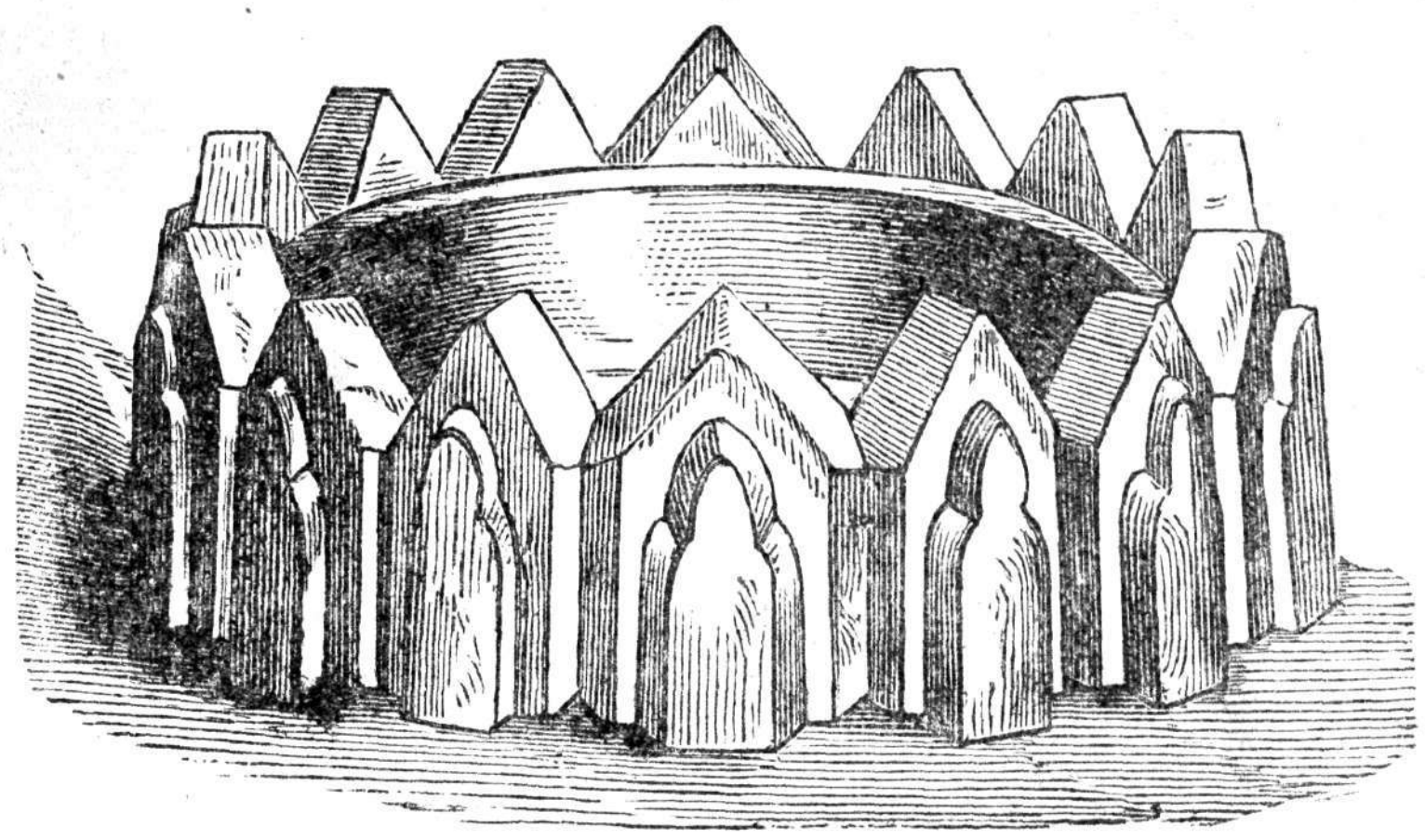
1741. Bianco-mangiare all'arancio
(Blanc-manger aux oranges).

Apparecchiate il *bianco-mangiare* come al N. 1739 e servitelo con fette d'arancio alla gelatina.

1742. Bianco-mangiare alla francese
(Blanc-manger à la française).

Pelate e pestate 200 grammi di nocciuole fresche, che bagnerete con un po' d'acqua; aggiungete mezzo litro di sciroppo

alla vaniglia, 40 o 50 grammi di colla sciolta e un bicchierino di maraschino; amalgamate il tutto e passatelo allo staccio sopra una



catinella posta nel ghiaccio pesto; lavorate fino a che incomincia a condensarsi ed allora mescolatevi assieme altrettanta crema sbattuta, mettete il composto in uno stampo scanalato; fate congelare e servite.

1743. Bianco-mangiare all'italiana
(Blanc-manger à l'italienne).

Preparate un composto di *bianco-mangiare* come al N. 1739; dividetelo in tre parti eguali, che colorerete la prima in rosso con un po' di cocciniglia; la seconda in verde, per il che pesterete un ettogrammo di pistacchi verdi che, stemperati coll'istesso composto passerete al tovagliuolo aggiungendovi un po' di verde di spinacci e di maraschino; la terza conserverete bianca. Mettete nel ghiaccio pesto una casseruola od altro recipiente adatto, in modo che versandovi entro il composto, riesca alto egualmente poco più di quattro centimetri. Incominciate dal rosso, e quando è congelato versatevi sopra il verde e da ultimo il bianco. Collocate nel ghiaccio uno stampo liscio a cilindro, intonacatelo leggiermente di gelatina al maraschino, indi decorate il fondo con pistacchi, marasche sciroppate ed asciutte che assicurerete con altra gelatina. Tuffate il recipiente contenente il *bianco-mangiare* in acqua calda, rovesciatelo su una lastra di rame e tagliate il composto a quadratelli larghi quattro centimetri; disponete entro lo stampo questi quadratelli l'uno in senso diverso dell'altro, affinchè la rigatura riesca parte perpendicolare e parte orizzontale; ultimate un giro, disponetevene un altro col collocare i quadratelli similmente in senso inverso, incominciando, cioè a porre sopra un pezzo pel lungo uno per traverso, il che riescirà di grande effetto; ultimata l'operazione,

riempite lo stampo di gelatina al maraschino molto chiara, la quale dovrà essere fredda e sciolta, affine di poter formare un sol corpo. Dopo due ore tuffate lo stampo nell'acqua calda e rovesciatelo su un fondo di biscotto; collocate nel centro del tubo un rullo di biscottino su cui metterete una piccola coppa fatta dell'istessa pasta, il tutto glassato nell'arancio ed attaccato con zucchero caramellato. Ornate la piccola coppa d'un palloncino di zucchero filato color rosso. Guernite il piatto con piccoli biscottini foggiati a cuore, glassati con pistacchi e portanti al centro una marasca sciroppata.

G. N.

1744. Bianco-mangiare marmorizzato
(Blanc-manger marbré).

Apparecchiate il composto come si disse sopra e dividetelo similmente, conservandone una parte bianca; l'altra colorerete in rosso, ed alla terza aggiungerete 60 grammi di cioccolato fino sciolto e passato allo staccio di seta. Mettete i tre composti in diversi recipienti sul ghiaccio e lavorateli fino ad una certa consistenza ma non troppo; per ogni composto impiegherete un cucchiaio apposito; ritirateli dal ghiaccio e lestamente riempite lo stampo a cucchiaiate alternate; lasciatelo congelare per circa due ore e servitelo guernito di pasticcierie.

Volendolo rigato, basterà porre una parte di composto nello stampo, e quando è gelato uno strato disporvene un altro fino ad operazione ultimata.

Questi tramessi si guerniscono anche con crostoni di gelatina bianca e rossa decorati dell'istessa gelatina.

1745. Bianco-mangiare nelle tazze
(Blanc-manger en petits pots).

Apparecchiate un *bianco-mangiare*, come al N. 1739, tenendolo più delicato ed aggiungendo un terzo meno di colla; quando è quasi gelato, riempite le tazze che serberete sul ghiaccio pesto fino al momento di servire.

1746. Bordure di bianco mangiare, crema o bavarese
(Bordures de blanc-manger, crême ou bavarois).

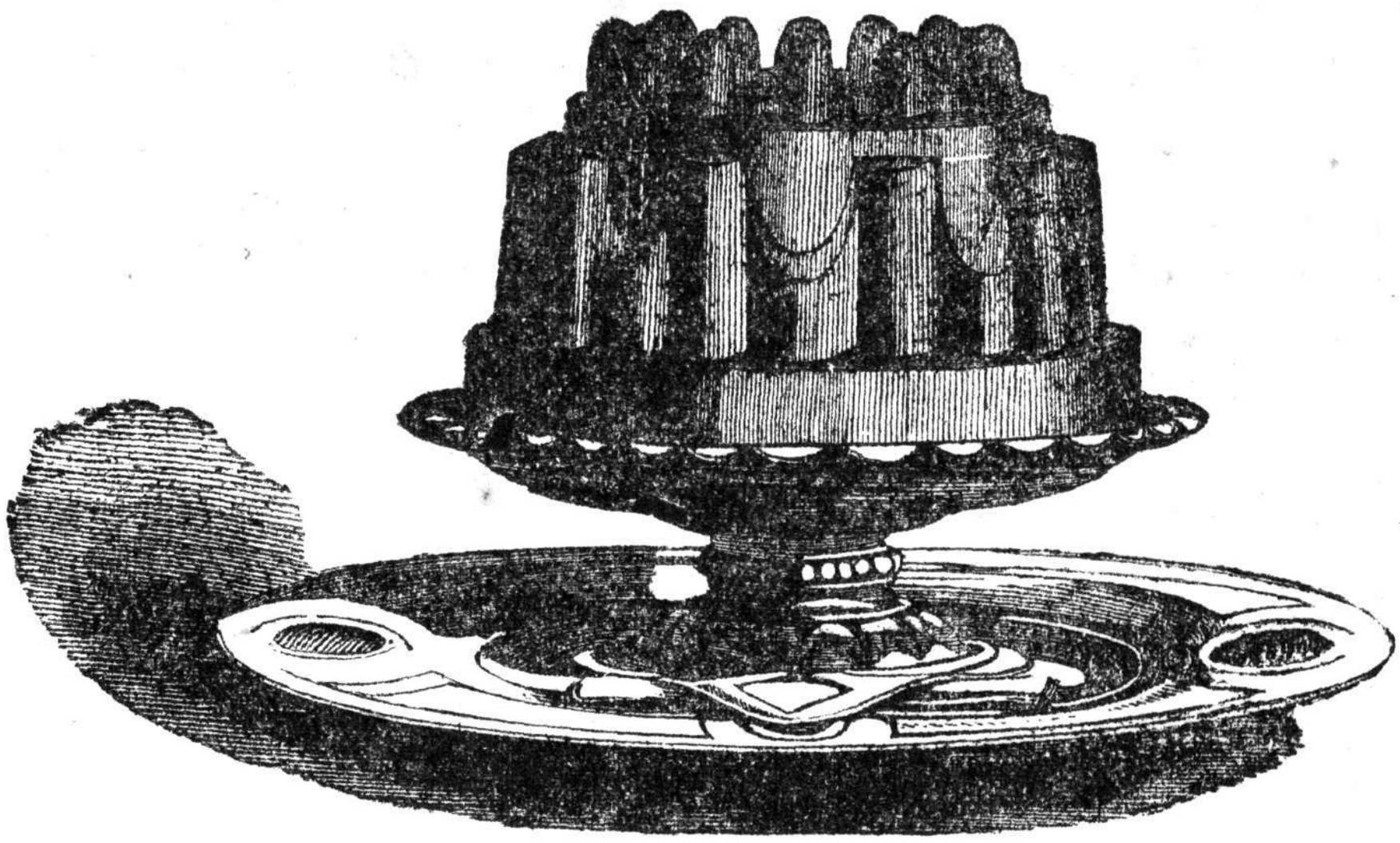
Coi vari composti di *bianco-mangiare* alquanto più consistente si fanno bellissime bordure decorando lo stampo con gelatina a

colori e piccoli frutti. Riempitelo di *bianco-mangiare;* fate congelare, rovesciatelo sul piatto e guernite il centro con una miscela di frutti glassati nella sorbettiera con zucchero e maraschino.

Queste bordure si fanno similmente di bavarese o di crema.

1747. Bavarese alla vaniglia *(Bavarois à la vanille).*

Mettete in una casseruola cinque o sei tuorli d'uova freschissime e lavorateli un poco con 4 ettogrammi di zucchero fino. Fate bollire due bicchieri di latte a cui unirete un po' di vaniglia; quando sarà quasi freddo, amalgamatelo alle uova e fate la crema mettendo la casseruola a fuoco moderato. Sciogliete 40 grammi di colla di pesce in un bicchiere d'acqua, restringete di un terzo.



Ritirate dal fuoco la crema; inutile il ripetere che non deve bollire: aggiungete la colla e passate alla stamigna o allo staccio di seta sopra un recipiente immerso nel ghiaccio; lavorate di nuovo e quando si addensa toglietelo dal ghiaccio e lavorando sempre aggiungete un bicchiere e mezzo di panna sbattuta in lattemiele; quando il tutto è ben amalgamato, versatelo nello stampo, lasciate congelare e servite.

1748. Bavarese al cioccolato *(Bavarois au chocolat).*

Operate come sopra, facendo sciogliere un ettogrammo di cioccolato fino nel latte o nella colla.

1749. Bavarese alle noci fresche
(Bavarois aux noix fraiches).

Pelate una trentina di noci e caramellatele con un ettogrammo di zucchero; fredde che sieno, pestatele e mescolatele col latte già bollito, a cui unirete un po' di cannella in pezzi. Passate allo staccio ed ultimate la bavarese nel modo suindicato, servendola su una sottocoppa di cristallo.

Alcuni apparecchiano la bavarese senza predisporre la crema, facendo, cioè un sciroppo cui danno quel sapore che meglio aggrada, calcolando che per ogni mezzo litro di sciroppo si richiedono dai 50 ai 60 grammi di colla sciolta. Messo il composto sul ghiaccio e lavoratolo fino alla voluta densità, si aggiunge all'ultimo istante mezzo litro di panna in lattemiele.

1750. Bavarese di frutta *(Bavarois de fruits).*

Preparate due bicchieri di *purée* di fragole fresche e mature, non che un sciroppo ristretto di 5 ettogrammi di zucchero con vaniglia; aggiungete il sugo di due aranci, 50 grammi di colla sciolta e ristretta; amalgamate il tutto a freddo; lavorate sul ghiaccio e da ultimo aggiungete la solita panna in lattemiele.

Per le albicocche ed i lamponi il processo è identico.

1751. Bavarese alla milanese *(Bavarois à la milanaise).*

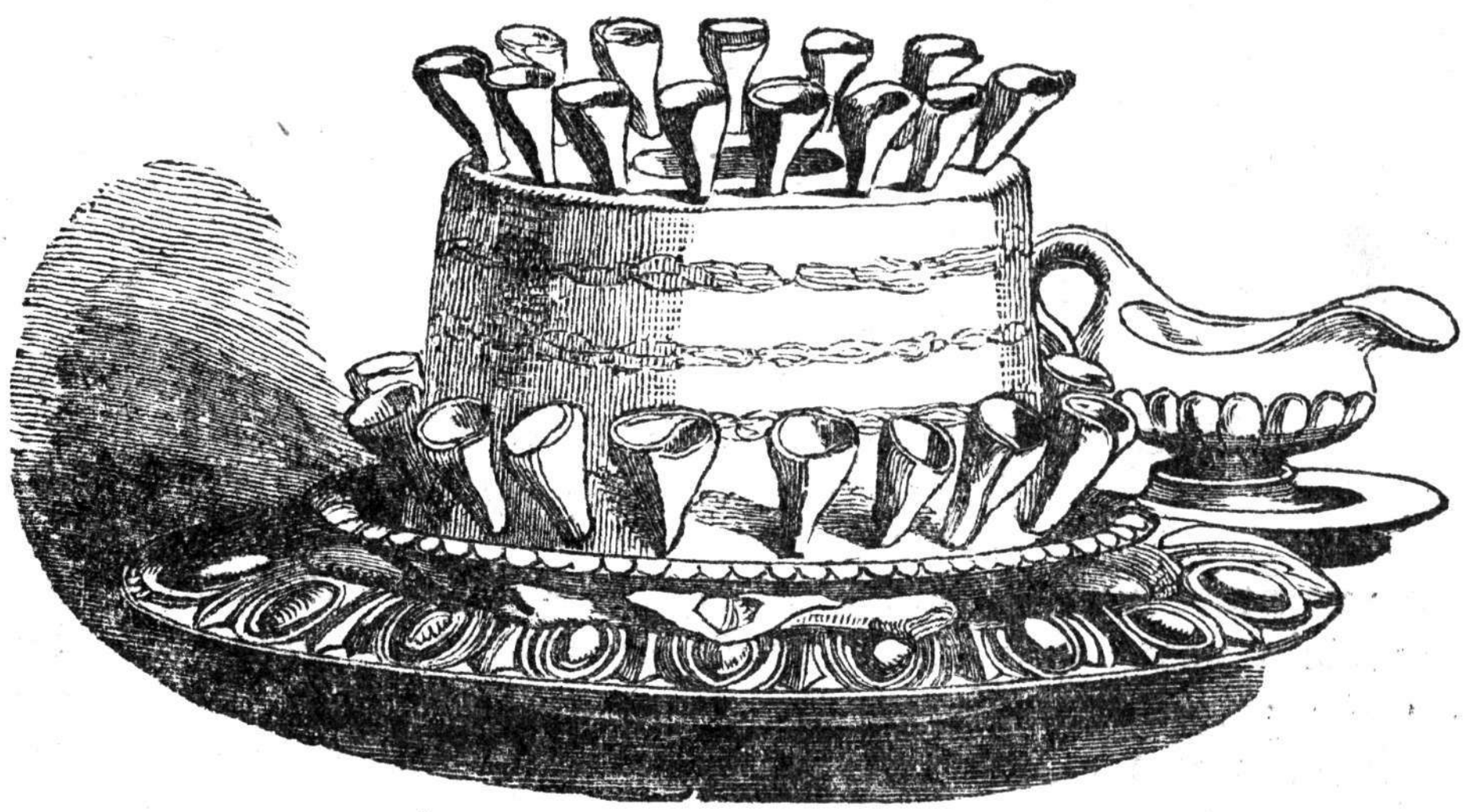
Apparecchiate un composto di bavarese alla vaniglia (N. 1747) e quando sia ben ultimato dividetelo in tre parti aggiungendo alla prima un po' di cocciniglia e maraschino, e alla seconda del cioccolato sciolto in sciroppo; mettete lestamente la parte bianca in uno stampo immerso nel ghiaccio, tenendo intanto in acqua tiepida le altre tre parti fino a che essa sia gelata; versatevi entro il rosso e poscia l'altra col cioccolato, ultimando l'operazione precisamente come pel *bianco-mangiare* all'italiana. Volendola marmorizzata, consultate l'istruzione N. 1744.

Questa bavarese riesce molto gradita decorandola con crostoni di gelatina bianca e rossa.

1752. Bavarese al riso *(Bavarois au riz).*

Preparate un composto di bavarese come al N. 1747, con cui mescolerete due manate di riso ben scolato e precedentemente cotto nel latte, poco zucchero e raschiatura d'arancio; versate in tre ri-

prese il composto in uno stampo liscio e cilindrico, facendo ad ogni ripresa una leggiera decorazione di gelatina trita mista con uva sultana ben ammorbidita. Frattanto che si congela foggiate dei cornetti nel seguente modo: pestate 3 ettogrammi di mandorle, con 3 ettogrammi di zucchero, un cucchiaio di farina e due o tre



albumi d'uova; quando il tutto è ben amalgamato, stendetelo sottile su una lastra di rame dapprima incerata, e messo a forno non troppo caldo, tagliatelo a rettangoli e rotolatelo attorno ad una specie di imbuto di latta o di legno. Quando siano freddi impiantateli nella bavarese come vedesi nel disegno e servite con una salsiera di sciroppo di vaniglia mescolato con un bicchiere di *purée* di fragole ghiacciata.

1753. Bavarese all'ananas *(Bavarois à l'ananas).*

Fate bollire con zucchero i ritagli d'un ananas dapprima pestati e formatene un denso sciroppo; tagliate il frutto a fette sottili e mettetelo in infusione con zucchero fino; dopo alcune ore avranno lasciato una specie di sciroppo che mescolerete coll'altro; aggiungete 50 grammi di colla sciolta come d'uso; passate allo staccio ed ultimate come le anzidette, servendola attorniata di fette di ananas.

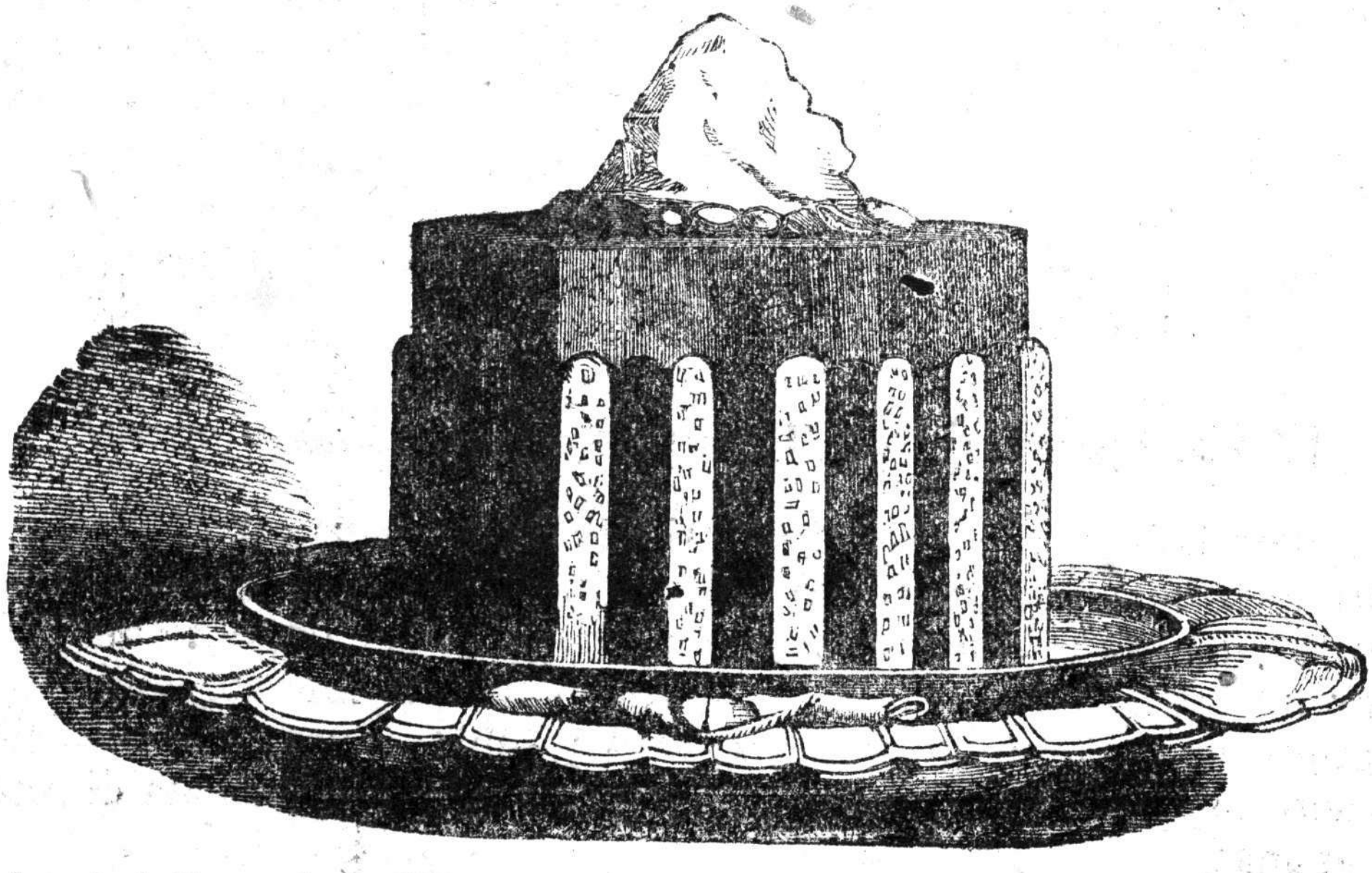
1754. Bavarese alla zingara
(Bavarois à la bohémienne).

Apparecchiate un composto di bavarese come al N. 1747, aggiungendo 20 grammi di colla di più; dividetelo in quattro parti e mescolate colla prima un bicchiere scarso di *purée* di fragole;

colla seconda una *purée* ottenuta con 60 grammi di pistacchi verdi passati allo staccio; colla terza egual quantità di mandorle perlate peste, e sciolte con maraschino e parimenti passate allo staccio; colla quarta 40 grammi di cioccolato sciolto con poco sciroppo. Fate congelare separatamente i vari composti, riversateli su una lastra di rame e tagliateli a dadi piuttosto grossi. Incamiciate uno stampo di gelatina molto chiara e riempitelo coi dadi, alternando i colori; versatevi entro un po' di gelatina mista con liquore e riempite gl'interstizi onde riesca egualmente compatta. Congelatela, e dopo qualche ora rovesciatela sul piatto e servitela guernita di frutte sciroppate, quali prugne, fichi verdi, albicocche intere ed anche piccole pasticcierie.

1755. Bavarese alla principessa
(Bavarois à la princesse).

Approntate una bavarese al sapore di nocciuole toste. Mettete nel ghiaccio pesto uno stampo nel genere del disegno, ed intanto tritate 60 grammi di pistacchi che mescolerete con un bicchiere di gelatina molto chiara e lavorerete sul ghiaccio onde si condensi,



Tritate della gelatina già incorporata e colorata in rosso, e mettete tanto questa quanto l'altra in due cornetti, poscia procedete a decorare le scanalature dello stampo a righe diverse in rosso ed in verde. Versate la bavarese nello stampo, e quando sia ben congelata servitela guernendo il centro con una *plombière* di fragole attorniata di frutta sciroppate o di fettoline d'arancio zuccherate. G. N.

1756. Plombières di mandorle alla zingara
(Plombières d'amandes à la bohèmienne).

Preparate il latte di mandorle con quattro bicchieri di panna e 3 ettogrammi di mandorle. Lavorate in una casseruola 4 ettogrammi di zucchero con otto albumi d'uova e due tuorli; aggiungete il latte di mandorle e fate la crema, osservando che non abbia a

bollire. Ritiratela, passatela alla stamigna, e quando è quasi fredda vi unirete un po' di sciroppo di vaniglia; congelatela, come di pratica, per poi aggiungervi due grandi cucchiai di panna in neve, un po' di maraschino. Lavorate il composto, montatelo in piramide e servitelo spolverizzato di mandorle perlate e peste.

1757. Plombières alla milanese
(Plombières à la milanaise).

Preparate una crema con dieci tuorli d'uova, 4 ettogrammi di zucchero vanigliato, quattro bicchieri di panna e 150 grammi di

cioccolato fino, che lavorerete e congelerete, come si disse al N. 1733, e poscia monterete sul piatto in piramide. Avrete ridotto in neve ben soda un bicchiere di panna zuccherata con vaniglia; riempite un cornetto e decorate la crema in modo che riesca interamente coperta. Mescolate dei pistacchi triti con granelli rossi di zucchero; spolverizzate lungamente la *plombière* e servite con una guernizione di pasticcini alla milanese.

1758. Plombières di fragole all'orientale
(Plombières de fraises à l'orientale).

Con un chilogrammo di zucchero fate un sciroppo vanigliato; quando è freddo aggiungete 5 ettogrammi di fragole ben mature, passate allo staccio e fate gelare il composto a guisa di sorbetto. Quando è congelato levatene un poco e mescolatelo in una terrina con sette od otto cucchiaiate di lattemiele zuccherato. Versatelo nella sorbettiera ed amalgamate bene il tutto; lasciatelo riposare un poco e servitelo in piramide sopra un piatto o coppa di cristallo, oppure in una bordura di *bianco-mangiare* o di ghiaccio naturale (1).

1759. Plombières d'albicocche alla svedese
(Plombières d'abricots à la suédoise).

Col succhiello d'ortaggi tornite delle pere e dei pomi formandone delle pallottoline; fate cuocere questi in bianco e le prime in rosso. Scolatele e bagnatele di gelatina al maraschino, saltellandole sul ghiaccio sino a che sia mezzo rappigliata. Intanto avrete messo a gelare una bordura scanalata in cui disporrete i pomi e le pere in modo che le scanalature si presentino a colori alternati, cioè bianche e rosse, e riempite la bordura di gelatina congelata a mezzo. Intanto che si congela preparate e lavorate nella sorbettiera una *plombière* di crema d'albicocche (N. 1728) senza colla. Rovesciate sul piatto la bordura e riempite il centro colla *plombière* montandola in piramide, la quale decorerete con marmellata di albicocche spinta al cornetto. La bordura può essere fatta con altri frutti.

1760. Plombières di crema alla duchessa
(Plombières de crême à la duchesse).

Lavorate dodici tuorli d'uova con 3 ettogrammi di zucchero fino, aggiungete quattro bicchieri di panna e fate la crema, come

---

(1) Gli zoccoli di ghiaccio si fanno col far congelare in apposito stampo dell'acqua alla quale darete quel colore che più v'aggrada.

di pratica. Quando sia quasi fredda mescolatevi assieme un buon bicchiere di sciroppo con estratto d'ananas. Inverniciate uno stampo da timballo con marmellata d'albicocche sciolta con gelatina e guernitelo di sottili fette d'ananas disposte a scaglioni ed in modo da ricoprire lo stampo. Aggiungete alla crema ben congelata e lavorata nella sorbettiera un po' di panna in neve e riempite tosto il timballo che ricoprirete di ghiaccio e sale e lascierete congelare almeno per un'ora. All'ultimo istante tuffatelo in acqua calda e rovesciatelo sul piatto; servite questa *plombière* guernita di biscottini glassati alla vaniglia. G. N.

1761. Plombières di crema di noci.
1762. » » » » mandorle.
1763. » » » » nocciuole.

(Plombières de crême de noix, d'amandes, de noisettes).

Fate caramellare 2 ettogrammi di noci fresche con un ettogrammo di zucchero; lorchè hanno preso un color biondo, stendetele sopra un coperchio, lasciatele raffreddare, indi pestatele nel mortaio e mettetele in una casseruola con un bicchiere e mezzo d'acqua e due pezzetti di cannella; dopo sette od otto minuti di bollitura, passatele al tovagliuolo e mescolatele colla crema che avrete preparata con dieci tuorli d'uova, 3 ettogrammi di zucchero e quattro bicchieri di panna. Fate congelare, come si disse sopra, aggiungendo da ultimo un po' di panna in neve zuccherata e maraschino, e servite nel modo anzidetto.

1764. Plombières di crema alla napoletana

(Plombières de crême à la napolitaine).

Scegliete un popone maturo di buona qualità; passate allo staccio la parte tenera, aggiungete il sugo di tre aranci, un po' di sciroppo vanigliato e la raschiatura di mezzo arancio. Per la dose di 600 o 700 grammi vi aggiungerete un litro di sciroppo a trenta gradi. Passate di nuovo allo staccio e fate congelare, indi ritiratene un poco che mescolerete in una terrina con due bicchieri di panna in neve poco zuccherata; riunite questa al composto nella sorbettiera, lavorate il tutto aggiungendo un salpicone di frutti sciroppati, precedentemente messi in acqua calda e di poi asciugati, nonchè un poco di rhum. Versate la *plombière* in uno stampo già posto nel ghiaccio, coprite con altro ghiaccio e sale, e dopo mezz'ora servitelo, guernendolo di fette d'arancio glassate in bianco.

1765. Plombières alla moscovita
(Plombières à la moscovite).

Consultate l'istruzione N. 1740, ed ammannite un *biancomangiare* di noci alla vaniglia o di mandorle, tranne che impiegherete metà dose di colla. Fate congelare nella sorbettiera mettendo nel ghiaccio meno sale. Ove sia lavorata a dovere riescirà leggiera e spumosa. Mescolatevi assieme della frutta ben sciroppata, tagliata e precedentemente lavata ed asciugata. Versate il tutto in uno stampo che avrete messo in ghiaccio con sale; coprite con carta e col coperchio, poi con altro ghiaccio e sale, e dopo circa mezz'ora tuffatelo in acqua tiepida e servite con guernizione di paste.

1766. Plombières di riso alla vaniglia
(Plombières de riz à la vanille).

Fate cuocere in molt'acqua una manata di riso, scolatelo, mettetelo in una terrina e bagnatelo con sciroppo di vaniglia tenendolo coperto per qualche ora. Preparate una crema con otto tuorli di uova e 2 ettogrammi di zucchero e tre bicchieri di panna; cotta e lavorata, come si disse più volte, aggiungete un bicchiere di marmellata d'albicocche e passatela allo staccio. Quando sia fredda aggiungete pur anco il sciroppo che avrete scolato dal riso e mettetelo a gelare; congelato perfettamente, amalgamatevi assieme due bicchieri di panna in neve e da ultimo il riso. Decorate con frutti sciroppati uno stampo da timballo che avrete dapprima messo in ghiaccio ed incamiciato con marmellata d'albicocche e gelatina. Quando la decorazione sarà bene assicurata, riempite lo stampo coll'anzidetta *plombière* e lasciatelo congelare per mezz'ora interamente ricoperto e attorniato di ghiaccio pesto e sale. Servitela guernita di piccoli pasticcini con fragole fresche.

1767. Plombières di caffè o di cacao
(Plombières de café ou cacao).

Operate come per la crema inglese o francese, tranne che non vi metterete colla, ma bensì a suo tempo un po' di panna in neve o di composto di meringa cotta.

1768. Plombières alla torinese *(Plombières à la turinaise).*

Preparate un litro di crema inglese alla vaniglia, nonchè una *purée* di marroni allungata e passata allo staccio fino; aggiungete

alla crema questa *purée* nella dose di mezzo litro, nonchè mezzo bicchiere di maraschino. Passate di nuovo allo staccio e congelatela come di pratica; amalgamatevi assieme un po' di panna in neve e servitela montata in piramide, attorniandola con marroni glassati.

1769. Spongata alla vaniglia *(Mousse à la vanille).*

Generalmente le spongate si fanno congelare in stampi lisci di latta o di rame sottili, od anche di piombo; la forma che meglio conviene è la piramide od il timballo; almeno mezz'ora prima di versarvi entro il composto lo stampo dovrà essere messo nel ghiaccio e sale. Ordinariamente si copre internamente di carta, ma ciò non è assolutamente necessario e basterà coprirlo dopo avervi posto la spongata.

Preparate due bicchieri di sciroppo a venticinque gradi, in cui avrete fatto bollire un bastoncino di vaniglia a pezzetti; lavorate in un bacino stagnato otto tuorli d'uova; aggiungete a poco per volta il sciroppo bollente sbattendo celeremente col fuscello; passate allo staccio; rimesso nel bacino e posto a fuoco moderatissimo, sbattetelo finchè sia ben spumoso, ritiratelo dal fuoco continuando a sbattere sino a che sia freddo, mettetelo sul ghiaccio senza smettere di sbattere, aggiungendo leggiermente un bicchiere e mezzo di panna in neve della maggior densità. Versate il composto nello stampo, coprite con carta, poi col suo coperchio chiudendo l'apertura con burro manipolato. Ricoprite con ghiaccio e sale lo stampo; dopo un'ora scolate l'acqua e rimettete altro sale e ghiaccio; dopo un'altra ora e più, tuffate in acqua fresca lo stampo e rovesciatelo sopra un piatto guernito col solito tovagliuolo ripiegato, oppure su uno zoccolo di ghiaccio. — Queste spongate si ponno guernire di pasticcierie.

1770. Spongata al thè *(Mousse au thè).*

Fate un'infusione con mezzo bicchiere d'acqua e 25 grammi di thè, che poi mescolerete con un bicchiere di sciroppo a trentadue gradi; lavorate otto tuorli d'uova ed ultimate l'operazione attenendovi all'istruzione anzidetta.

1771. Spongata all'ananas *(Mousse à l'ananas).*

Pelate un bell'ananas maturo e tagliatene un terzo a fette che porrete in una terrina coprendolo con sciroppo bollente; il rimanente ananas pestatelo nel mortaio e passatelo allo staccio sopra

un bacino; aggiungete tanto zucchero quanto è il volume della *purée*; lavorate sul ghiaccio, e quando l'amalgama è perfetto aggiungete non meno di tre bicchieri di panna montata in neve; versate il composto nello stampo per congelarlo ed a tempo debito servitelo attorniandolo colle fette d'ananas.

1772. Spongata di fragole *(Mousse de fraises).*

Passate allo staccio fino 600 grammi di belle fragole mature, indi mettetele in un bacino e mescolatele con egual quantità di zucchero fino e un po' di vanigliato; lavorate sul ghiaccio, indi aggiungete il latteniele, come si disse sopra, e servite guernendola di tartoline di fragole.

1773. Spongata al cioccolato *(Mousse au chocolat).*

Fate ammollire 3 ettogrammi di cioccolato alla vaniglia, allungatelo con un bicchiere e mezzo di sciroppo e passatelo allo staccio fino. Lavoratelo continuamente sul ghiaccio ed aggiungete la panna in neve procedendo come sopra.

1774. Spongata al caffè *(Mousse au café).*

Tostate un ettogrammo di caffè Moka e gettatelo in due bicchieri di sciroppo vanigliato a venticinque gradi; copritelo e tenetelo sull'angolo del fornello per poi passarlo allo staccio onde levare il caffè. Lavorate otto tuorli d'uova e procedete all'ultimazione della spongata come al N. 1769.

1775. Spongata all'italiana *(Mousse à l'italienne).*

Mettete sette tuorli d'uova freschissime in una casseruolina e lavorateli con 3 ettogrammi di zucchero vanigliato e un po' di raschiatura d'arancio; bagnate con un bicchiere di latte e fate la crema; prima che bolla ritiratela, passatela allo staccio fino e versatela in un recipiente sul ghiaccio lavorandola con diligenza. Avrete in pronto un bicchiere di panna montata in neve alla maggiore densità, non che quattro albumi parimenti montati in neve e spolverizzati di zucchero; aggiungete alla crema dapprima la panna in neve poi leggiermente l'albume, badando che la crema sia prima ben gelata; alla crema si può anche unire un po' di maraschino.

Coll'istesso metodo si fanno spongate al caffè, al cioccolato, alla cannella od all'arancio, aggiungendo allora soltanto un poco

di *curaçao*. Congelate come le anzidette, si servono similmente. Si ponno congelare anche in stampi grandi e lisci e di poi tagliare a pezzi per montarli in piramide su un piatto, spolverizzandole di gelatina trita bianca e rossa, non che con pistacchi verdi tritati; guernitele di piccole pasticcierie a piacimento e servite. G. N.

1776. Spongata senza panna *(Mousse sans crême)*.

Preparate un sciroppo con 200 grammi di zucchero, mezzo bastoncino di vaniglia, e mezzo litro d'acqua, facendo bollire il tutto per un quarto d'ora; lavorate in una casseruola sette tuorli d'uova, aggiungete il sciroppo e fate la crema come di pratica, tenendola indietro di cottura; passatela allo staccio sopra un catino inverniciato posto sulla cenere calda; sbattete col fuscello fino a che diverrà gonfia e leggiera; ritiratela, continuando a sbattere fino a che sia fredda; allora mettete il composto nello stampo di latta già collocato in ghiaccio e sale; dopo circa due ore scolate l'acqua e rimettete altro ghiaccio e sale e dopo un'altra ora tuffate lo stampo in acqua fredda e rovesciatelo su un foglio di carta; tagliatelo a pezzetti per poi disporli in piramide su uno zoccolo di ghiaccio od un tovagliuolo ripiegato. Così tagliato lo si serve anche in cassettine di carta bianca, mettendo su ognuna di esse un cucchiaio di *plombière* di lamponi morbida, affinchè la si possa lisciare col coltello e la superficie della spongata riesca egualmente stratificata.

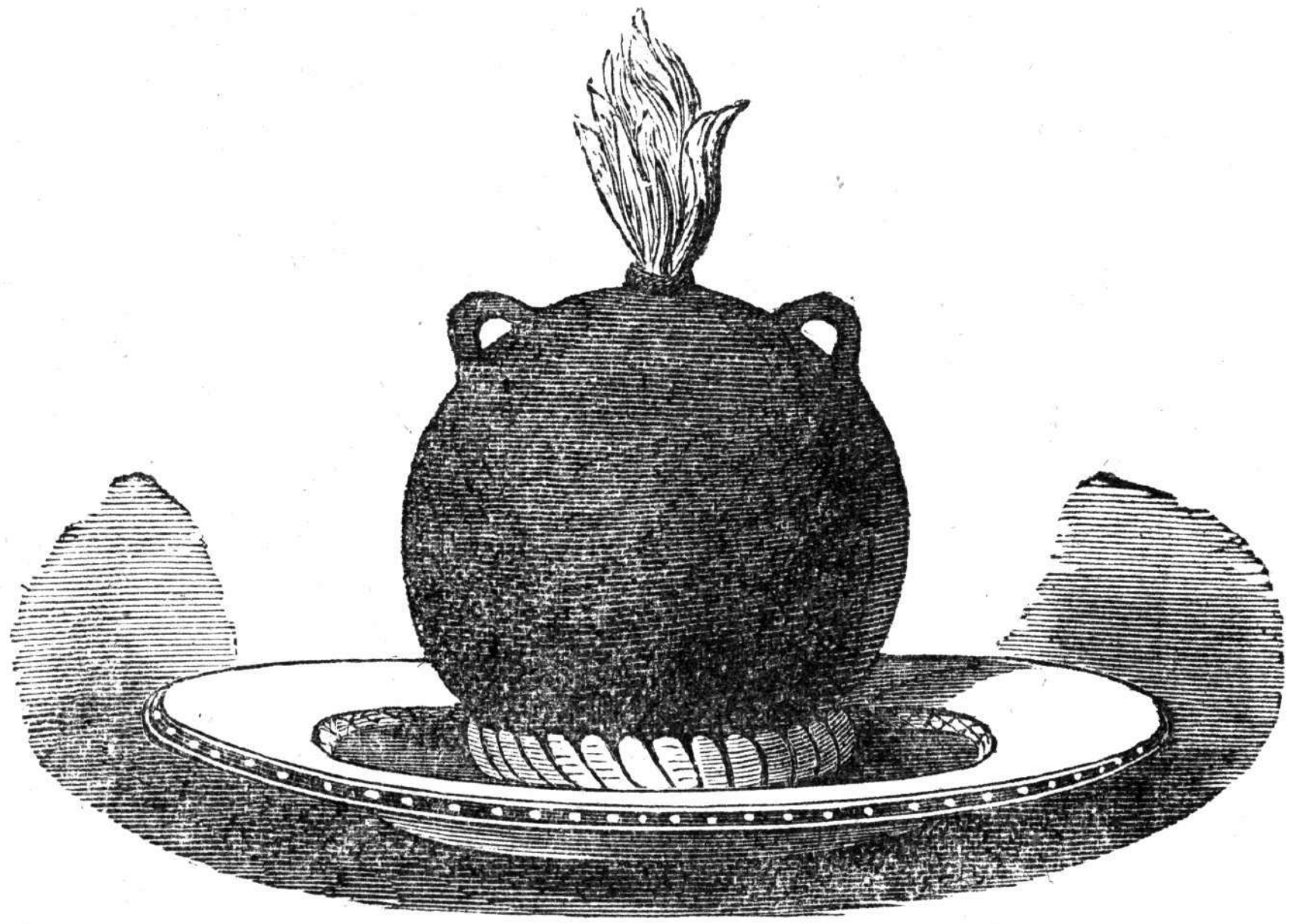
1777. Bomba alla lombarda *(Bombe à la lombarde)*.

Fate tostare di bel colore due manate di nocciuole e mettetele in una casseruola di credenza con un ettogrammo di zucchero fino onde caramellarle; ciò ottenuto, stendetele su un coperchio, fredde che siano, pestatele nel mortaio e riponetele nella casseruola con due bicchieri d'acqua e 50 grammi di cioccolato raschiato; fate bollire alquanto, indi passatele a tutta forza a traverso un tovagliuolo. Preparate una crema con sei tuorli d'uova, 150 grammi di zucchero fino, un po' di vaniglia e due bicchieri di panna; al momento di ritirarla dal fuoco, aggiungetevi il sciroppo di nocciuole, e passate il tutto allo staccio; lasciate raffreddare, mettete il composto nella sorbettiera lavorandolo sino a che sia ben congelato.

Avrete immerso nel ghiaccio misto con sale una forma di piombo e stagno a foggia di bomba, da unirsi e chiudersi a cerniera. Frattanto che si congela approntate tre o quattro bicchieri di panna montata in neve e ben densa a cui unirete 200 grammi

di zucchero fino vanigliato e raschiatura di arancio fatta collo zucchero; lavorate sul ghiaccio.

Levate la bomba dal ghiaccio, asciugatela, apritela ed incamiciate l'interno colla *plombière* di nocciuole, che terrete egualmente alta e dello spessore di due centimetri; riempitela colla panna in neve, chiudete la forma turando la fessura con burro manipolato e mettetela nel mastello con ghiaccio pesto e sale in modo che ne sia interamente ricoperta; dopo due ore scolate l'acqua, rimettete altro ghiaccio e sale e lasciatela congelare per altre due ore. Avrete



in pronto un fondo di pasta da biscottino glassato con ghiaccia bianca e alquanto concavo onde assicurare meglio la bomba; attaccatelo al piatto, preparate pure due mezzi anelli in pasta da biscottino glassato al cioccolato, non che un rotondino che serve d'imboccatura alla fiammella che farete con zucchero filato di color rosso. Ritirate la bomba dal ghiaccio, tuffatela in acqua fresca, asciugatela, apritela e collocatela sul fondo di biscotto; attaccate ai lati gli anelli comprimendoli contro la bomba, e da ultimo la fiammella, e servite tosto.

Coll'istesso metodo se ne ammanniscono di diverso genere quali:

1778. Bomba alla napolitana *(Bombe à la napolitaine).*

Incamiciate la forma d'una *plombière* di cioccolato e riempite con spongata alla vaniglia.

1779. Bomba alla siciliana *(Bombe à la sicilienne).*

Camicia di *plombière* di marroni e spongata alla vaniglia nell'interno.

1780. Bomba alla Mogador *(Bombe à la Mogador).*

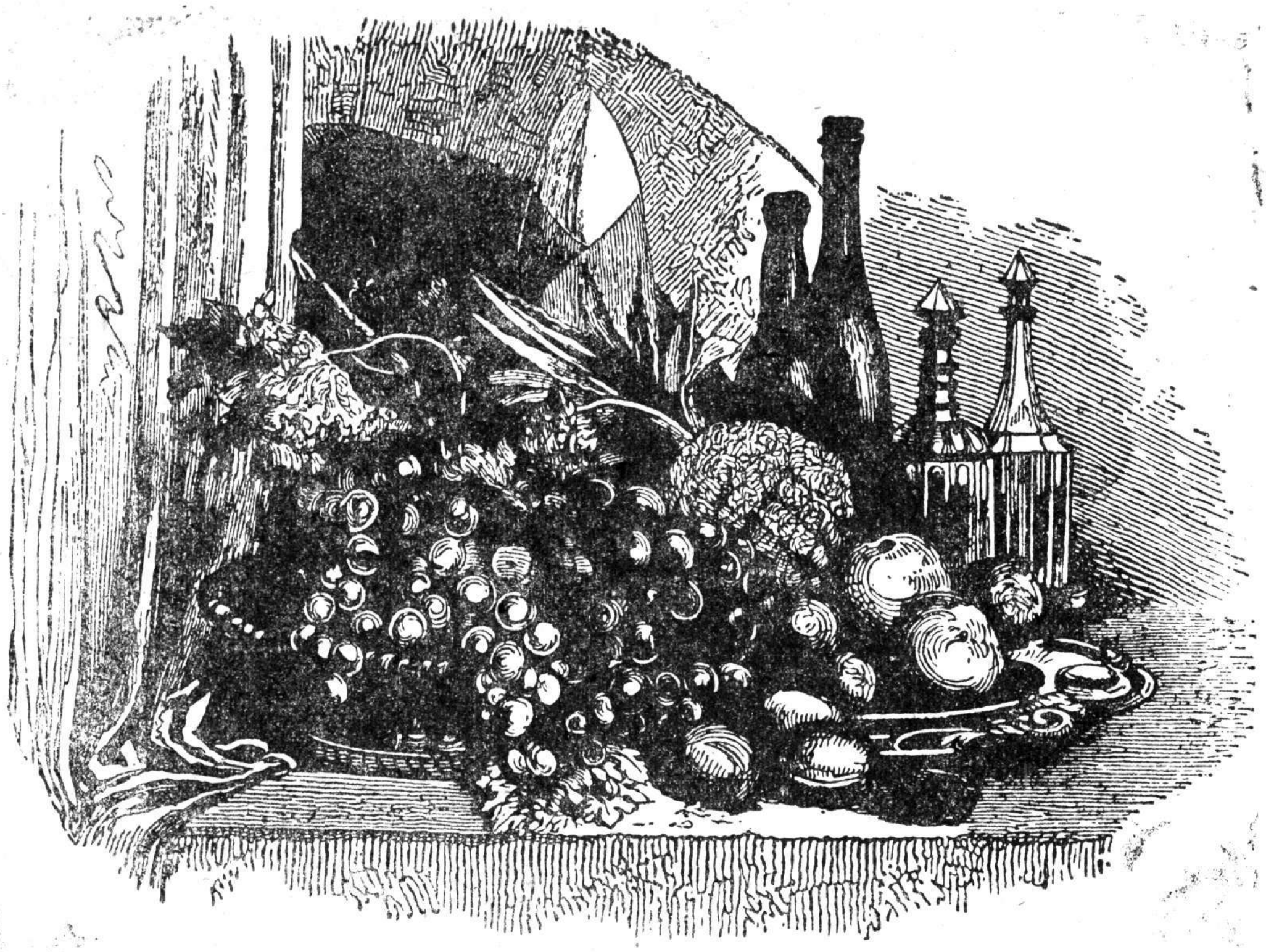
Camicia di *plombière* di crema al caffè; spongata al *kirsch* nell'interno.

1781. Bomba primaverile *(Bombe printanier).*

Camicia di *plombière* di fragole e crema dibattuta con vimini, al sapore di vaniglia al centro. Guernitela di biscottini glassati ai lamponi.

1782. Bomba alla reale *(Bombe à la royale).*

Camicia di *plombière* di noci e panna in neve, con fragole nell'interno.



CAPITOLO LVII.

DELLE GELATINE, MACEDONIE DI FRUTTA SVEDESI, ECC.

Una gelatina è il tramesso per eccellenza, avendo il privilegio d'essere universalmente gradito, e che per la sua qualità ed eleganza può entrare nella composizione dei pranzi più sontuosi.

È essenziale prerogativa che le gelatine sieno ad un tempo limpide, squisite, profumate e non troppo consistenti, nè troppo deboli; la dose esatta dello zucchero, della colla, degli acidi e degli aromi, costituisce la loro perfezione, ad ottenere la quale non occorre che un po' di diligenza. Una gelatina troppo forte si scioglie difficilmente in bocca, e questa resistenza ne paralizza il sapore; troppo debole, si schiaccia sotto il suo peso e presenta un ammasso informe che le toglie tutta l'eleganza.

La chiarificazione della colla di pesce (1) e della gelatina, è la parte più spinosa; la colla di pesce che ci perviene dalla Francia, è la migliore, mentre quella di vitello o di cotenna di maiale rende più difficile l'operazione non potendesi restringere all'occorrente grado.

La quantità precisa di colla e di gelatina non può ritenersi indicata che approssimativamente, giacchè ciò dipende sempre dalla grandezza della forma e un po' anche dal modo di chiarificazione; poichè la chiarificazione diminuisce la forza della colla, bisognerà sempre tener conto di questa circostanza.

Accade talvolta che una gelatina limpidissima si intorbidisca all'azione del ghiaccio; un tale fenomeno, che si produce principalmente nella gelatina con liquori, scompare sovente all'atto che si estraggono dallo stampo; e qualora persistesse, bisognerà cercarne la cagione negli elementi che la compongono. Nella confezione di gelatina con sugo di frutta rossa il contatto dell'acido di questa collo stagno dello stampo basterebbe per offuscare la limpidezza, qualora si mettesse la gelatina nello stampo prima che sia interamente fredda. È mestieri pure osservare che la quantità superflua di albume nella chiarificazione della colla la snerverebbe di troppo; la qualità stessa dell'albume può essere di danno, occorre dunque che sia della maggior freschezza. Bisognerà eziandio evitare di mescolare liquori, acidi o sciroppi con colla o troppo calda od interamente fredda.

1783. Gelatina d'aranci alla vaniglia
(Gelée d'oranges à la vanille).

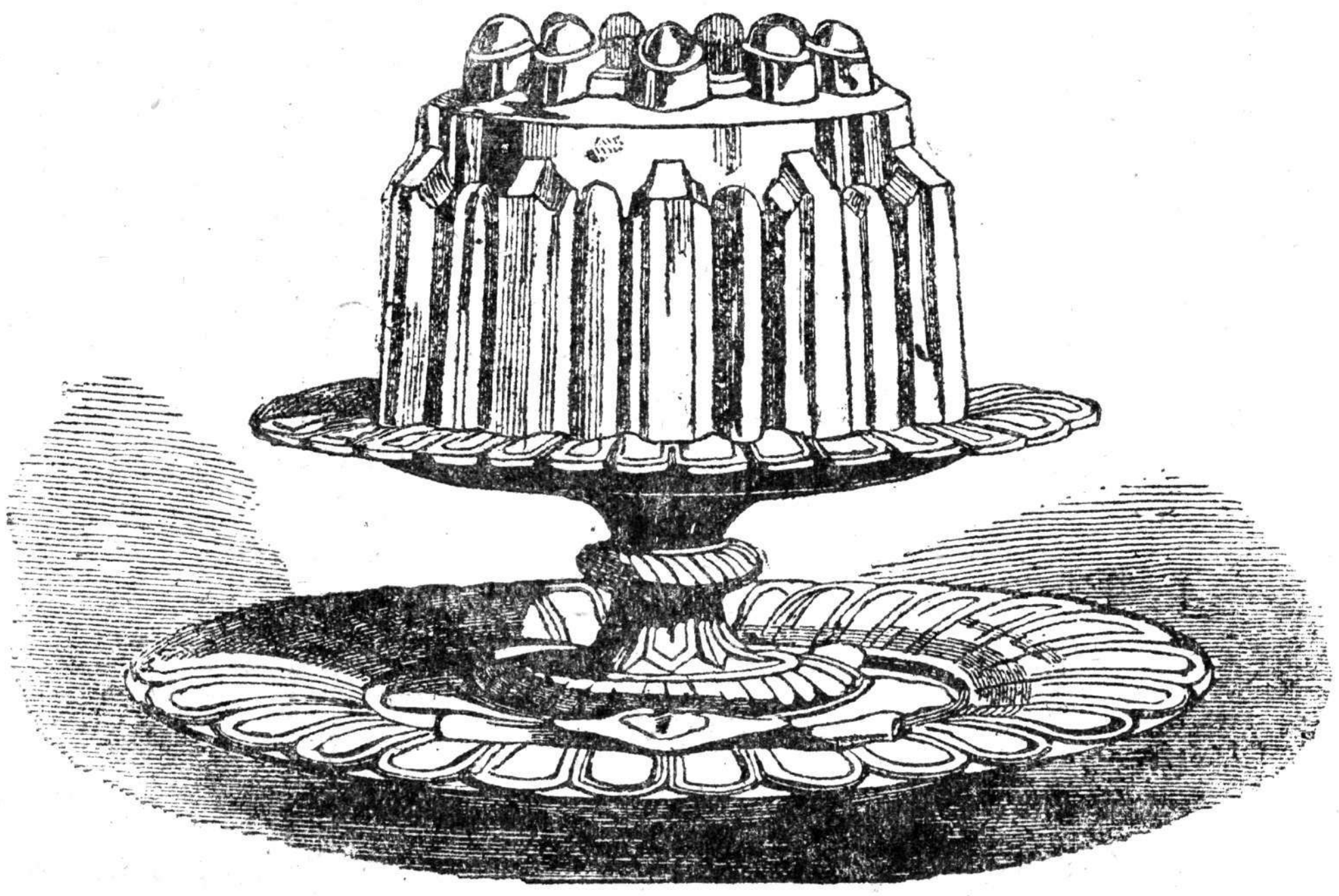
Occorrendo un tramesso almeno per dodici persone, s'impiega generalmente uno stampo scanalato a cilindro con tubo nel mezzo. Mettete in una casseruola 6 ettogrammi di zucchero in pane, con mezzo ettogrammo di colla, un litro d'acqua e un mezzo bastoncino di vaniglia; lavorate onde non si attacchi al fondo, e quando bolle, ritiratela sull'angolo del fornello e lasciatela bollire a casseruola coperta. Prima di chiarificarla esperimentatene un cucchiaio sul

---

(1) **Chiarificazione della colla di pesce.**

Tagliate a pezzetti e lavate 60 grammi di colla di pesce in foglia; mettetela in una casseruola ben stagnata con quattro bicchieri d'acqua fredda, il sugo di mezzo limone ed una cucchiaiata di zucchero; coprite la casseruola che porrete sull'angolo del fornello, lasciandola bollire lentamente, ma senza interruzione, almeno un'ora e mezzo, levando la schiuma con un cucchiaio; essa deve essere bianca e limpidissima. Passatela alla salvietta bagnata d'acqua e di poi spremuta. Qualora non fosse limpidissima, prima di passarla alla salvietta la lascierete divenire un po' fredda e la chiarificherete con albume d'uovo, operando come per la gelatina.

ghiaccio, aggiungendo poi un po' d'acqua se troppo solida, ed altra colla se troppo debole. Lorchè è quasi fredda, chiarificatela collo sbatterla con un albume d'uova e un po' di sugo di limone; rimettetela a fuoco sbattendola col fuscello ed aggiungendo la buccia di due aranci tagliata molto sottile; prima che bolla ritirate la casseruola in sito ch'abbia a sobbollire leggermente; copritela e mettete una palata di bragia sul coperchio. Inzuppate in acqua fredda un tovagliolo di tela ben fitta, spremetelo e stendetelo sull'apposito apparecchio, sotto cui porrete un recipiente di terra verniciato; se il tovagliolo fosse doppio tanto meglio; versatevi sopra la gelatina, e quando sia appena tiepida mescolatevi assieme il sugo di 8 aranci e di 2 limoni che avrete preparato filtrato il giorno avanti, nonchè un poco di cocciniglia. Riempite di



gelatina lo stampo già immerso nel ghiaccio pesto e quando è ben congelata, tuffate lo stampo nell'acqua calda e rovesciatelo sul piatto parimenti gelato. Guernitela, se v'aggrada, con fette d'arancio glassate di zucchero fino e rhum. Si possono disporre anche due giri di fette d'arancio, nell'interno monde di semi e della pellicola, nel seguente modo: Dopo fatto congelare uno strato di gelatina, disponetevi entro una corona di fette d'arancio che coprirete di gelatina; congelata anche questa, disponetevi entro un secondo giro di fette d'arancio; riempite la forma, ed a tempo debito servite su un piccolo zoccolo di pasta da biscottini, oppure su un piatto di cristallo, od anche zoccolo in pastigliaggio.

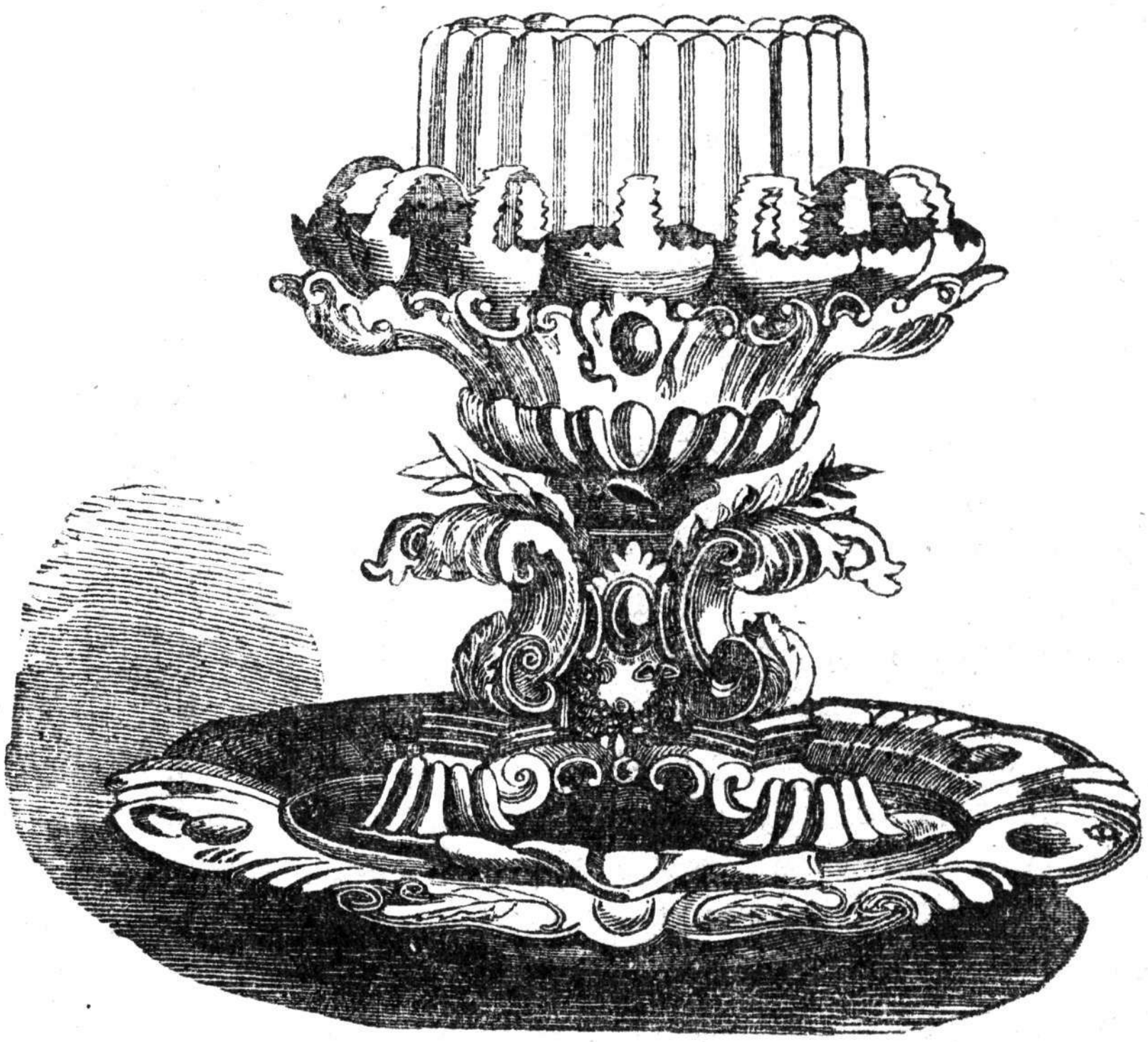
Ad alcuni garba meglio mescolare la colla già chiarificata col sciroppo, parimenti chiarificato, unendo poi il tutto a freddo col sugo filtrato dei limoni e degli aranci, od anche delle frutta. Ciò dipende dal sistema del lavoro; quanto al risultato è identico.

G. N.

1764. Gelatina d'arancio in cestelline

(Gelée d'oranges en petites paniers).

Scegliete 12 melaranci di media grossezza aventi la buccia solida e non guasta; praticate dei tagli onde segnare il manico della cestella; svuotateli, dentellate col coltellino l'orlo ed il manico delle cestelle che potrete anche forare, e mettetele in acqua fresca



fino al momento di riempirle. Apparecchiate una gelatina come la precedente. Asciugate le cestelline, turate con burro la piccola apertura che si fosse fatta al disotto coll'estrarre la mollica, e collocatele su uno staccio ricolmo di ghiaccio pesto. Riempitele di gelatina e lasciatele coperte di carta fino al momento di servirle disposte in una elegante sottocoppa, come indica il disegno.

G. N.

1785. Gelatina di lamponi *(Gelée de framboises).*

Preparate una gelatina semplice con 600 grammi di zucchero, 40 grammi di colla di pesce e tre bicchieri d'acqua. Avrete in pronto il sugo di due manate di lamponi maturi e freschi diluito col sugo di quattro aranci, il tutto passato al filtro; mescolate questo sugo colla gelatina e disponetene uno strato nello stampo; quando si sarà congelata, collocatevi sopra uno strato di lamponi freschi ed interi che avrete fatti saltellare con qualche cucchiaio di gelatina e maraschino; appena questi si sono rassodati, copriteli con altra gelatina e ripetete l'operazione disponendo tre strati di lamponi. Congelata come d'uso servitela con tartoline di frutta.

1786. Gelatina di fargole *(Gelée de fraises).*

Procedete come sopra, impiegando le fragole a giusta maturanza; diluite col sugo d'arancio, e per accelerare la filtrazione aggiungete un po' di sciroppo allungato. Servitela con piccoli *gâteaux* di mandorle.

1787. Gelatina d'albicocche *(Gelée d'abricots).*

Preparate una gelatina, come al N. 1783, perfettamente ultimata. Avrete in pronto delle belle albicocche tagliate in mezzo e cotte nello zucchero in ristretto e di poi asciugate e intrise di gelatina; mettete nel centro di ogni mezza albicocca una loro mandorla pelata e che la stessa gelatina conserverà aderente. Inverniciate lo stampo che terrete sul ghiaccio e disponete tanto sul fondo quanto contro le pareti le albicocche; lasciatele rassodare e riempite lo stampo colla rimanente gelatina mezzo rappigliata. Fatela congelare e tuffato lo stampo in acqua calda, secondo il solito, rovesciatelo sul piatto che guernirete di biscottini velati di ghiaccia d'albicocche (N. 1818) ben lucidi e spolverizzati di pistacchi verdi e tritati.

1788. Gelatina d'albicocche sbattuta *(Gelée d'abricots fouettée).*

Mettete in un tegame stagnato della gelatina d'arancio perfettamente ultimata e col fuscello di vimini dibattetela sul ghiaccio fino a che diventi come neve; allora aggiungete quattro cucchiai

di marmellata d'albicocche ed un po' di *kirsch*. Ben lavorato e amalgamato, versate il composto in uno stampo nel ghiaccio, e congelato che sia, servitelo attorniato d'albicocche sciroppate.

1789. Gelatina di pesche *(Gelée de pêches)*.

Tritate e pestate cinque o sei pesche ben mature e di prima qualità, che diluirete con due bicchieri di sciroppo vanigliato; aggiungete il sugo di due o tre aranci e due limoni; passate allo staccio, filtrate ed unitevi 40 grammi di colla sciolta e chiarificata con mezzo litro d'acqua e 250 grammi di zucchero; quando sia fredda, mescolate assieme il sugo delle pesche e procedete come per la gelatina d'albicocche (N. 1787) mettendo nello stampo delle pesche tagliate in quattro e saltellate con gelatina e maraschino. Servitela attorniata di paste alla genovese decorate di gelatina di ribes.

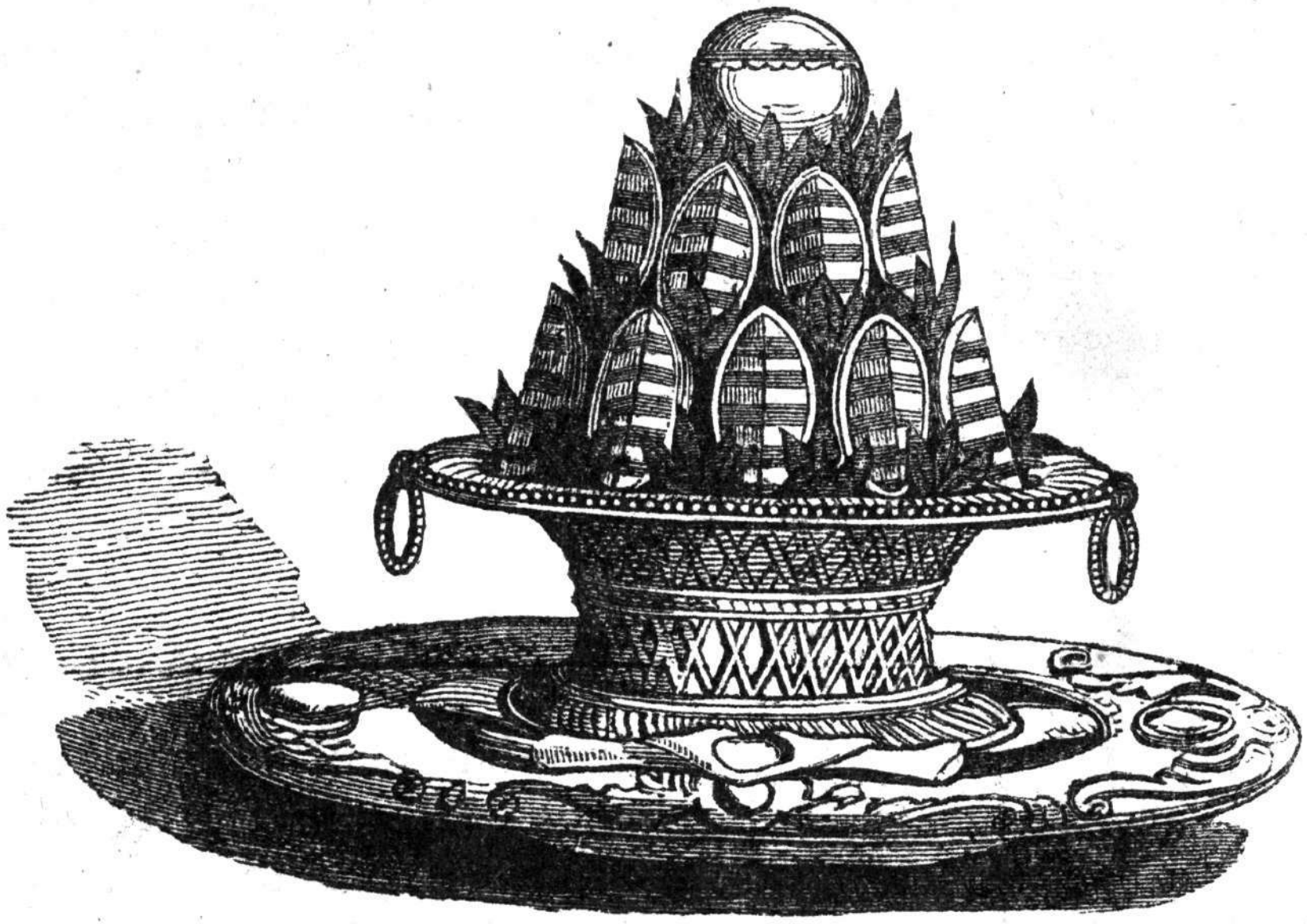
1790. Gelatina ai quattro frutti *(Gelée aux quatre fruits)*.

Spremete il sugo d'una manata di lamponi, ed egual quantità di fragole, ribes e marasche; aggiungete il sugo di tre aranci e di un limone, e filtrate il tutto. Avrete in pronto della gelatina piuttosto forte che mescolerete coll'anzidetto sugo; esperimentate dapprima il composto, indi fate congelare come di pratica e servitelo guernito di tartoline di marasche.

1791. Gelatina d'aranci in nastri
(Gelée d'oranges en rubans).

Scegliete otto bei melaranci rossi ed egualmente grossi; praticate una piccola apertura dalla parte del gambo e svuotateli per intero con un succhiello da legumi; conservateli in acqua fredda fino al momento di riempirli. Apparecchiate la gelatina con 6 ettogrammi di zucchero chiarificato, un ettogrammo di colla, il sugo degli aranci filtrato e un po' di maraschino; colorate in rosso la metà di questo composto con un po' di cocciniglia. Preparate pure un bianco-mangiare con un po' più di colla dell'ordinario e dividetelo in tre parti eguali, le quali colorerete, la prima in rosso, con un poco di cocciniglia, la seconda in bruno con cioccolato od in verde con verde di spinacci, e l'altra conserverete bianca. Asciugate i melaranci con un pannolino; turate con burro l'apertura che si fosse formata al disotto e metteteli in uno staccio ricolmo di ghiaccio pesto. Riempite la quinta parte di ogni melarancio di gelatina bianca,

e quando sia consolidata versatevi sopra un leggiero strato di bianco-mangiare rosso che lascierete parimenti congelare, poi altro leggier strato verde o bruno e di nuovo il bianco, ultimando l'operazione col ricolmare gli aranci di gelatina rossa; è della massima importanza di non mettere un colore fino a che l'altro non si sia consolidato. Consultando il disegno, comprenderete che è lavoro di



diligenza e di pazienza onde far sì che tanto la gelatina d'arancio quanto il bianco-mangiare colorato presentino l'aspetto di sottili listarelle. A tempo debito asciugate gli aranci, togliete il burro e con un coltello tuffato in acqua bollente tagliateli in sei parti precise e collocateli su una gradinata, oppure su un paniere tondo od ovale in pastigliaggio ornato con foglie di pasta di biscottino verde od anche su un vaso di pasta di mandorle. Superiormente vi collocherete un arancio intero.

1792. Gelatina al vino Champagne
(Gelée au vin Champagne).

Preparate una gelatina con 600 grammi di zucchero, 50 grammi di colla e tre bicchieri d'acqua; quando il composto è freddo, aggiungete il sugo di tre aranci e di due limoni e da ultimo mezzo litro di vino Champagne. Riempite lo stampo che, come si disse più volte, terrete immerso nel ghiaccio pesto, ed a tempo debito rovesciatelo sul piatto servendolo con guernitura di pasticcerie secche.

Questa gelatina si serve pure ne' bicchieri da Champagne, nel qual caso dovrà essere più delicata per il che impiegherete minor quantità di colla e la verserete nei bicchieri non interamente gelata. Con un po' della stessa gelatina ben sbattuta col fuscello ricolmerete il bicchiere, raffigurando così la spuma dello Champagne. Anche le precedenti gelatine si ponno servire nei bicchieri o nelle tazze, tenendole scarse di colla.

1793. Gelatina al rhum *(Gelée au rhum).*

Operate precisamente come sopra, tranne che invece di mezzo litro di Champagne impiegherete un bicchiere di rhum ed un bicchiere di Marsala scarseggiando però nella dose della colla, qualora fosse da servire nelle tazze.

1794. Gelatina all'orientale *(Gelée à l'orientale).*

Preparate una gelatina chiara e perfettamente ultimata al sapore di vaniglia; aggiungete il sugo filtrato d'arancio e limone e poscia un bicchiere di curaçao; fatene congelare un po' nello stampo e mettetevi entro delle fogliette d'oro; rimettete altra gelatina, indi altre fogliette d'oro; riempite lo stampo, congelate e servite.

Alcuni usano mettere in questa gelatina delle fette d'arancio ben monde de' semi e della pellicola.

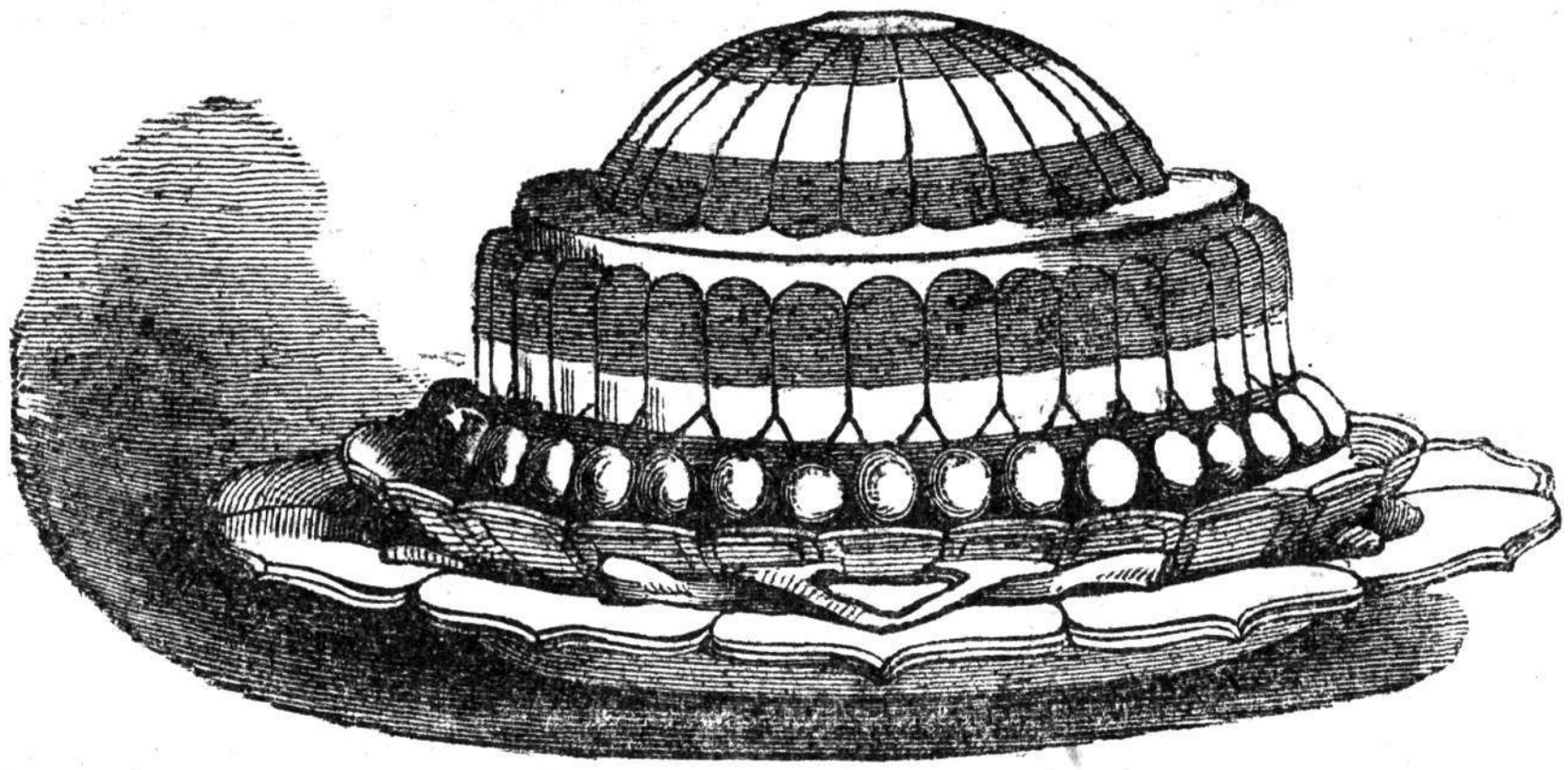
1795. Gelatina al caffè *(Gelée au café)*

Mettete in casseruola con due bicchieri d'acqua bollente un ettogrammo di caffè Moka tostato di recente; dopo un momento d'ebollizione passatelo allo staccio di seta e confezionate la gelatina con 40 grammi di colla, 500 grammi di zucchero e tre bicchieri d'acqua; chiarificata e fredda, mescolatevi assieme il caffè, riponetela nello stampo, e ben congelata servitela con paste ghiacciate al cioccolato.

1796. Gelatina alla veronese *(Gelée à la veronaise).*

Preparate una gelatina alla vaniglia e al maraschino, succosa e limpida. Fate cuocere in acqua una sessantina di marroni, indi pelateli e pestatene parte nel mortaio; trenta de' più belli li conserverete interi; aggiungete alla *purée* un bicchiere di crema all'inglese un po' di maraschino e da ultimo un bicchiere di gelatina;

amalgamate e passate il tutto allo staccio. Esperimentatene un pocolino sul ghiaccio per accertarvi che abbia la necessaria consistenza. Mettete sul ghiaccio uno stampo del genere del modello che presentiamo; versatevi entro un po' di gelatina, e quando si sarà congelata, mettetevi sopra uno strato o *purée* di marroni, indi la gelatina,



poi ancora la *purée*, e così di seguito fino al livello della parte sporgente dello stampo; disponete attorno a questa i marroni serbati in disparte ben sciroppati ed intrisi di gelatina quasi gelata; riempite lo stampo di *purée;* fate congelare e servite sopra un tovagliuolo.

Questa *purée* si può far congelare anche sola; indi tagliata a piacimento, si guernisce lo stampo che si riempie di gelatina chiara mista con liquori.

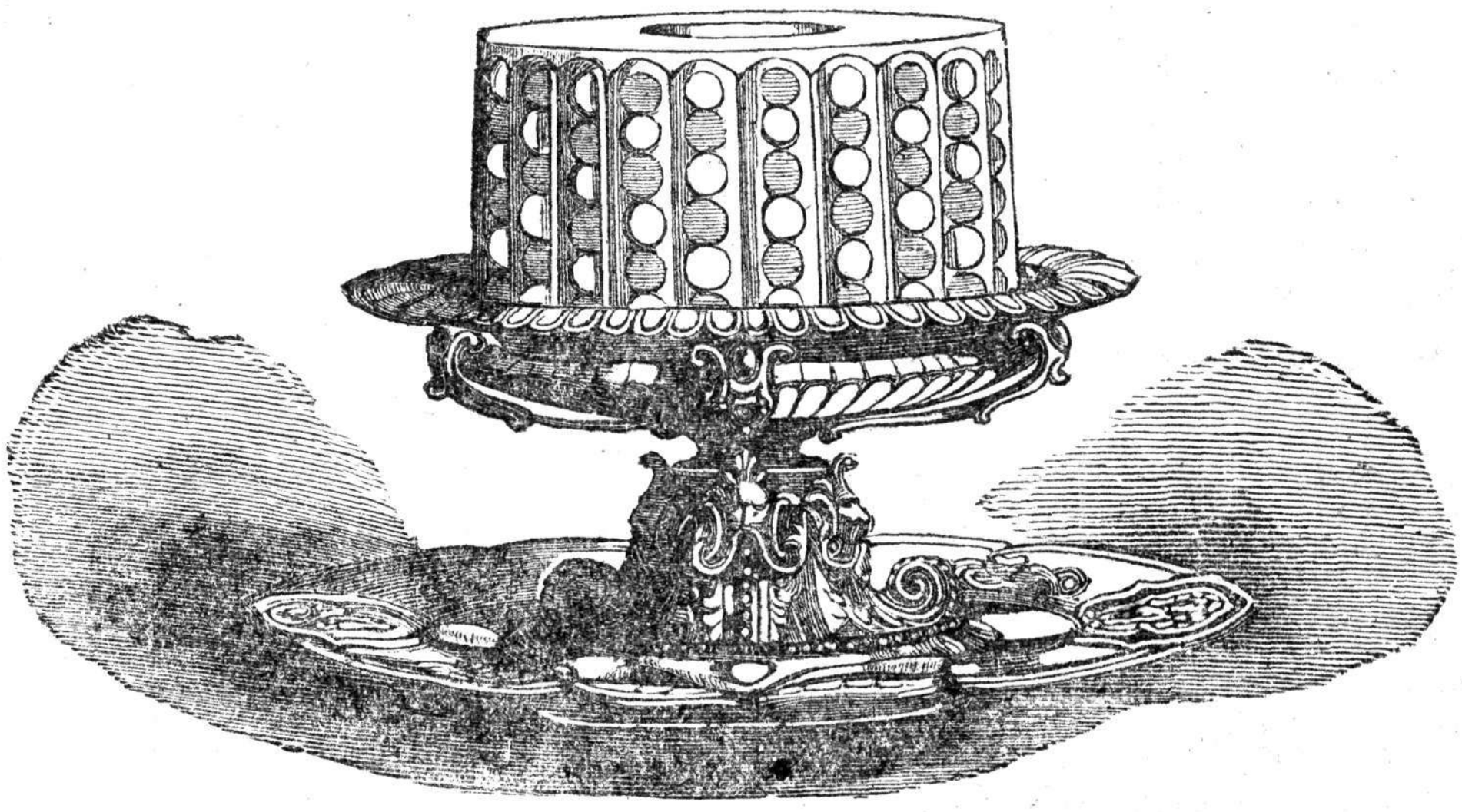
1797. Gelatina alla principesca *(Gelée à la princesse).*

Preparate, a norma della grandezza dello stampo, della gelatina alla vaniglia, non che un litro di crema all'inglese forte di colla, la quale dopo cotta la passerete allo staccio ed ancor calda la dividerete in tre parti, aggiungendo alla prima 50 grammi di cioccolato caldo e un po' di gelatina, alla seconda della raschiatura d'arancio fatta collo zucchero e diluita con maraschino, alla terza un nonnulla di cocciniglia e di *curaçao*; stendete questi composti alti poco più di un pezzo da cinque franchi in tre piatti che farete congelare nel ghiaccio pesto; a tempo debito tuffate il fondo del piatto in acqua calda, rovesciateli su una lastra di rame e con appositi stampini tagliate dei rotondini della dimensione di un pezzo da dieci centesimi, indi con uno stampo più piccolo estraete da questi rotondini altri più piccoli in modo che i primi riescano come anelli. Intonacate uno stampo a cilindro con gelatina alta come un pezzo da cinque centesimi; quando sia congelato, disponete sul fondo ed a squama di pesce un giro di rotondini estratti dai più grandi, co-

prite di gelatina e disponetevi sopra gli anelli in bell'ordine a guisa di catena, bianco-rosso e cioccolata; ben congelato, ripetete l'operazione in modo di avere tre ordini di catene; a tempo debito tuffate lo stampo come al solito in acqua calda e disponete la gelatina sopra una coppa, uno zoccolo od anche semplicemente sul piatto su cui avrete preparato uno strato di gelatina tritata minutamente. È questa una delle più eleganti gelatine guernite e si serve con piccole paste di mandorle od altre, semprechè siano ben glassate. Noi ebbimo occasione di prepararla in bordura che servimmo sopra zoccolo di ghiaccio, guernendo il centro con *plombière* di frutta. G. N.

1798. Gelatina alla messicana *(Gelée à la mexicaine)*.

Per questa gelatina occorre siavi abbondanza di ananas; pelate e tagliatene a fette due o tre; fateli cuocere con 6 ettogrammi di zucchero e un litro d'acqua, indi scolateli e passate il liquido



allo staccio; aggiungetevi 50 grammi di colla, e quando è quasi fredda chiarificate gettandovi entro un uovo. Passatela al tovagliuolo e lorchè è fredda aggiungetevi il sugo di tre limoni e quattro aranci previamente filtrato (1). Fate restringere a metà un bicchiere

(1) **Metodo per filtrare il sugo dei frutti.**

Spremete il sugo di limone o d'arancio e passatelo allo staccio fino; collocate un imbuto di vetro su una bottiglia e con carta filtratrice foggiate una specie di cornetto chiuso all'estremità, che disporrete entro l'imbuto, versate in esso il sugo e lasciatelo filtrare. I lamponi e le fragole si passano parimenti allo staccio e si diluiscono con sciroppo allungato; per le marasche si opera nell'istesso modo; le pesche è mestieri sieno molto mature, ed invece di passarle allo staccio le triterete e diluirete con sciroppo bollente; per le albicocche, le quali occorrono ben mature, si opera istessamente.

di questa gelatina cui unirete un po' di cocciniglia; disponete su una lastra di rame la metà dei rotondini che avrete fatto cogli ananas e bagnateli di gelatina ben rossa e a mezzo rappigliata. Avrete da qualche ora messo uno stampo a cilindro nel ghiaccio; bagnate i pezzi d'ananas con gelatina a mezzo rappigliata e disponeteli contro le pareti dello stampo, alternando i colori bianco e rosso; attaccati che sieno, riempite lo stampo colla gelatina a mezzo congelata, e quando sia congelata alla perfezione, servitela su una sottocoppa di cristallo, oppure sopra zoccolo. G. N.

1799. Gelatine dibattute *(Gelées fouettées).*

Queste gelatine spumose si fanno con ogni sorta di liquori e di sugo di frutti.

Preparate una gelatina, come al N. 1783, impiegando minor quantità d'acqua ed ommettendo di chiarificarla; ultimata e quasi fredda, mettetela in un bacino su ghiaccio, aggiungete un bicchiere di maraschino di prima qualità, sbattete col fuscello, e ridotta in neve, versatela nello stampo già immerso nel ghiaccio.

Per ogni specie di gelatine dibattute di frutta occorre sia approntata una gelatina con sugo di limone o d'arancio, la quale porrete sul ghiaccio e sbatterete fino a che incomincia ad addensarsi; allora aggiungete due bicchieri di *purée* d'albicocche, o di lamponi, o di fragole, o di pesche, o di marasche; alla *purée* di pesche sarà bene unire un po' di maraschino. La frutta dev'essere ben matura e freschissima. D'inverno si adoperano invece le marmellate e le conserve di lamponi, fragole, marasche, ecc.

Con queste gelatine si fanno bellissimi tramessi coll'incamiciare gli stampi che poscia si decorano tanto con una sola quanto con parecchie qualità di frutta. Per esempio uno stampo da timballo, dapprima incamiciato, indi ricoperto interamente di marasche, o di fragole, oppure di mezze albicocche o di pesche, che si assicurano bagnandole di gelatina piuttosto forte, e di poi riempito di gelatina sbattuta, offre un piatto elegante e di non difficile esecuzione.

Noi ne abbiamo confezionate di migliori coprendo l'intero stampo di fette d'arancio intrise di gelatina alla vaniglia, riempito poscia di gelatina dibattùta di fragole a cui si era mescolato all'ultimo istante un cucchiaio grande di panna in neve.

Come ognuno vede sarebbe troppo lungo l'enumerare i diversi modi di apparecchio; non vogliamo per altro tralasciare d'indicare che in un solo stampo si ponno mettere diverse qualità e diversi colori, e così pel giallo gli aranci e le albicocche, pel rosso i lamponi e le fragole, pel bianco i limoni e le pesche spoglie, ben inteso, della pelle. G. N.

1800. Macedonia di frutta alla gelatina
(Macédoine de fruit à la gelée).

Le macedonie o mescolanze sono gelatine al succo di frutta, liquori o vini fini, a cui si aggiungono de' frutti freschi cotti od anche serbati in compostiera a seconda della stagione, ma il più possibilmente variati e ordinariamente posti nello stampo senza simmetria od a gruppi. Apparecchiate una gelatina, come al N. 1783, esperimentandola sul ghiaccio per essere sicuri che sia abbastanza consistente; mettete uno stampo a cilindro nel ghiaccio ed incamiciatelo leggiermente colla stessa gelatina, decorate lo stampo a righe od a scacchiera variando i colori, indi riempitelo di gelatina a mezzo rappigliata cui avrete unito la frutta preparata come si disse. Quando è ben congelata, tuffate lo stampo in acqua calda per rovesciarlo. Servite con guernizione di biscotti glassati al rhum.

1801. Macedonia alla marescialla
(Macédoine à la marechalle).

Preparate una gelatina al *kirsch,* nonchè una miscela di frutta quali ciriege, mandorle verdi, marasche, prugne *reine claude.* Avrete pure in pronto un foglio di pasta da biscotto di mandorle (N. 1836) con cui mediante stampo di latta foggierete degli anelli della grandezza d'un pezzo da cinque franchi; glassateli di marmellata d'albicocche cui avrete unito un po' di colla. Incamiciate di gelatina uno stampo a cilindro e cogli anelli decorate il fondo e le pareti e mettete in ogni buco la frutta variata a colori; riempitelo con gelatina a mezzo rappigliata ed a tempo debito servitela attorniandola di crostoni di gelatina color rosa.

1802. Macedonia di frutta alla napoletana
(Macédoine de fruit à la napolitaine).

Incamiciate di gelatina alla vaniglia dodici stampini da timballette e riempiteli con un composto di pane d'albicocche. Immersi nel ghiaccio pesto e ben congelati, disponeteli in corona su un piatto. Avrete preparato nella sorbettiera una mescolanza di frutta gelata assieme ad un po' di sciroppo di vaniglia denso ed un bicchiere di Champagne. Montate questa frutta in mezzo alle timballette d'albicocche, attorniandole di fragole o lamponi.

1803. Macedonia di frutta alla russa
(Macédoine de fruit à la russe).

Immergete nel ghiaccio pesto uno stampo da timballo coll'anima, che leverete per incamiciarlo di gelatina e decorarlo di frutta di varie qualità, a norma della stagione; in ogni caso dovrà essere intrisa di gelatina a mezzo rappigliata; rimettete in posto l'anima, riempiendo con gelatina fredda, ma liquida, lo spazio che fosse rimasto fra questa e lo stampo. Quando sia gelata, mettete un po' d'acqua calda nel vuoto dell'anima e levatela tosto. Avrete in pronto una gelatina ben dibattuta e mescolata con ananas tagliato a dadolini, con cui riempirete il vuoto. Lasciate congelare, rovesciatela sul piatto e servite.

Questa gelatina può essere di frutta alla vaniglia corretta con liquore, oppure con rhum, o Champagne.

1804. Macedonia di frutta all'italiana
(Macédoine de fruit à l'italienne).

Preparate una gelatina molta chiara alla vaniglia e maraschino, nonchè marasche, lamponi, fragole, prugne verdi, albicocche tagliate in due, pesche tagliate in quattro. Incamiciate uno stampo da timballo a piramide, purchè abbia l'anima; incamiciatelo e decoratelo coi frutti, come si disse sopra, riempiendo lo spazio fra l'anima e lo stampo con gelatina liquida, ma fredda; riempite l'anima di ghiaccio pesto, fate congelare, ritirate il ghiaccio e versate entro il vuoto un po' d'acqua calda, e ritirate tosto l'anima. Riempite lo stampo con una *plombière* di crema confezionata col latte di mandorle, cui all'ultimo istante avrete aggiunto pistacchi e cedrato tagliato minutamente e marasche sciroppate. A tempo debito tuffate lo stampo in acqua calda, rovesciatelo sul piatto e servitelo guernito di paste di mandorle glassate al cioccolato.

1805. Svedese in piramide *(Suédoise en pyramide).*

Tagliate a fette dello spessore d'un pezzo da cinque franchi dieci mele, dette poppine; con un piccolo stampo di latta levate il centro ove sonvi i semi e con altro stampo ritagliatele, sicchè tutte le fette siano di eguale dimensione; cuocetele scarsamente con sciroppo vanigliato; fate lo stesso con egual quantità di pere, e cuocetele con sciroppo colorito con cocciniglia e un po' di cannella. Preparate un composto di pane d'albicocche che riunirete

ad una mescolanza di pesche, mandorle verdi, ciriege, pere cotte tagliate a pezzi, fette d'arancio e d'ananas ben monde, nonchè, ove la stagione sia propizia, qualche grossa fragola. Mettete sul ghiaccio il pane d'albicocche, e quando incomincia a congelarsi aggiungete leggiermente l'anzidetta frutta, lavorando con diligenza. Avrete dapprima messo nel ghiaccio uno stampo liscio a piramide ricoperto di pasta frolla, la quale all'atto di applicarla contro le pareti la tufferete nella gelatina a mezzo rappigliata; riempite il vuoto col composto, e quando è congelato, tuffate lo stampo in acqua calda, rovesciatelo sul piatto e glassatelo all'ingiro di marmellata d'albicocche ristretta; asciugate e di poi glassate con gelatina le mele e le pere, e distribuite queste fette attorno alla piramide incominciando dal basso ed alternando i colori; nei pertugi delle pere e delle mele collocate delle marasche e dei rotondini di mandorle verdi; mettete sulla sommità un po' di gelatina trita rossa e bianca portante una bella prugna verde glassata di gelatina; guernite l'orlo del piatto con crostoni di gelatina di liquore, e se avete delle fragole mettetele fra un pezzo e l'altro con sotto della gelatina trita e bianchissima.

Le svedesi si montano in diverse guise, verbigrazia a foggia di archi, di ponti, di torri, ecc. Le mele e le pere vogliono essere profumate con vaniglia, cannella, liquori od arancio, e sebbene ciò che costituisce le svedesi siano appunto questi frutti, non pertanto a darvi maggior risalto si possono impiegare mandorle verdi, ciriege, ecc. Il fusto, cioè l'ossatura, la farete con pasta genovese o di biscottino, mettendovi un po' più di farina, al qual uopo cuocerete la pasta genovese alta due centimetri e più su una lastra di rame; fredda che sia, tagliatela a pezzetti e con ghiaccia di zucchero attaccateli e formate l'arco, la torre o quel disegno che desiderate; lasciate asciugare, glassate la superficie di marmellata e poi rivestitela colla frutta preparata, come si disse, e bagnate al momento di metterla in posto con gelatina forte di colla. Supposto che abbiate formato una torre piuttosto bassa, guernitela all'ingiro di crostoni di gelatina e riempite il centro con una mescolanza di frutta. Qualora preferiate montare la svedese su pezzi di pasta da biscottino, sarà bene versarvi sopra, al momento di servire, un sciroppo diluito con liquore, semprechè la frutta non sia glassata di gelatina ma semplicemente sciroppata. G. N.

1806. Svedese di frutti alla gelatina
(Suédoise de fruits à la gelée).

Pelate una dozzina di mele poppine e coll'apposito succhiello foggiate delle pallottoline che getterete di mano in mano in acqua

acidulata e di poi scolerete e cuocerete con sciroppo e buccia di limone. Fate altrettante pallottoline con delle pere e cuocetele con sciroppo e un po' di cannella in pezzi; quando siano quasi cotte, aggiungete un nonnulla di cocciniglia, saltellatele, lasciatele raffreddare, indi asciugatele e mettete tanto le pallottoline di mele quanto quelle di pere in un tegame diverso, aggiungendo della gelatina al maraschino a mezzo rappigliata. Mezz'ora prima avrete posto sul ghaccio uno stampo a cilindro. Prendete con uno stuzzicadenti le pallottoline di pere e di mele e coprite mano mano il fondo e le pareti dello stampo disponendo i colori simmetricamente. Avrete preparato un pane di frutta cui aggiungerete un salpicone di frutta diversa e un po' di maraschino. Lavorate sul ghiaccio, e riempite lo stampo, lasciatelo congelare per due ore, indi tuffatelo in acqua calda per rovesciarlo sul piatto e servitelo guernito di prugne verdi ben glassate o di piccole pasticcierie.

1807. Svedese alla regina *(Suédoise à la reine).*

Apparecchiate due bicchieri di *purée* di mele e mescolatela con due bicchieri di latte di mandorle zuccherato e vanigliato, misto con circa 25 grammi di colla; ben amalgamato il tutto, passatelo allo staccio fino. Tagliate a bastoncini delle mele e delle pere che cuocerete e colorerete nel modo suindicato. Intanto avrete posto sul ghiaccio uno stampo da timballo piuttosto alto che incamicierete di gelatina chiara al maraschino; coprite la superficie cogli anzidetti bastoncini e mandorle verdi, tracciando un disegno semplice ma simmetrico e finalmente versatevi entro la *purée* ben lavorata; lasciate congelare almeno due ore ed al momento di servire tuffatelo in acqua calda, rovesciatelo su un tovagliuolo ripiegato e presentatelo in tavola guernendolo con panetti alla duchessa.

1808. Mele alla gelatina *(Pommes à la gelée).*

Scegliete dodici o quindici mele poppine, pelatele e con un piccolo succhiello estraete il torso, mettetele in una casseruola bagnandole con sciroppo vanigliato; dopo cotte lasciatele raffreddare nella cozione. Intanto approntate una crema francese che porrete a gelare. Levate le mele dal sciroppo, asciugatele e disponetele su una lastra di rame stagnato. Riempite di crema gelata un cornetto di carta con cui ricolmerete il vuoto delle mele; glassatele con marmellata sciolta con gelatina al maraschino, inverniciandole con un pennello. Avrete in pronto quattro bicchieri di gelatina al maraschino, metà bianca e metà tinta in rosso ed un poco forte di

colla; foggiate dei piccoli crostoni e serbatene porzione che triterete, tenendo però separati i colori. Mettete nel cornetto quella bianca e con essa disegnate un cordoncino sulle mele, collocando nel mezzo una marasca glassata. Avrete pure predisposta una gradinata fatta con pasta da biscottino ed a due piani; mescolate la gelatina trita bianca e rossa e stratificate la superficie della gradinata, su cui disporrete in due ordini le mele che guernirete cogli anzidetti crostoncini.

Queste mele si ponno decorare anche con mandorle verdi, ciriege, pistacchi che si attaccano bagnando dapprima le mele con marmellata sciolta con gelatina. Le pere si ammanniscono nello stesso modo, tranne che a queste si lascia il gambo e si svuotano al disotto.

Volendole calde, si riempiscono con una crema pasticciera di mandorle, stratificandole poi di marmellata d'albicocche e guernendole di frutti sciroppati. Perchè la crema non isfugga bisognerà turare l'apertura con pasta genovese o napoletana, od anche di biscottino. Servitele accompagnandole con una salsiera di marmelata di lamponi o d'albicocche piuttosto liquida. Quantunque calde si ponno disporre sopra gradini o zoccoli di pasta genovese o da biscottino. G. N.

1809. Mele alla delfina *(Pommes à la dauphine)*.

Pelate e tagliate in quattro sei belle mele; mettetele in tegghia con un ettogrammo di burro fuso, spolverizzatele di zucchero vanigliato e fatele cuocere a fuoco ardente, sicchè riescano ben glassate e si conservino intere. Avrete sul piatto un bordo di riso cotto con panna e vaniglia; disponete le mele in corona le une presso le altre; glassatele col pennello intriso di conserva d'albicocche e riempite il centro del piatto con marasche sciroppate montate in piramide. — Servite a parte un sciroppo di ciriege vanigliato.

1810. Mele gratinate *(Pommes gratinées)*.

Pelate e tagliate dodici mele in quattro; mettetele in tegghia con burro, zucchero vanigliato e un po' di vino Marsala; fatele cuocere per qualche minuto, indi aggiungetevi quattro cucchiai di marmellata d'albicocche, fatele saltellare un poco ed esponetele al forno onde glassarle. Collocatele in una casseruola d'argento montandole in piramide; spolverizzatele di mandorle trite e zucchero fino, e quando abbiano preso bel colore nel forno, servitele.

1811. Mele al riso *(Pommes au riz).*

Fate bollire 200 grammi di riso con latte, un grano di sale ed un pezzetto di vaniglia; quando è quasi cotto, aggiungete 100 grammi di burro, un po' di zucchero d'arancio e due grandi cucchiaiate di crema pasticciera. Cotto alla perfezione, versate il riso in uno stampo da bordura unto di burro, che poco dopo rovescierete sul piatto; montate nel centro ed in piramide dodici mele che avrete tagliate in quattro e fate cuocere e glassare con burro, zucchero vanigliato e marmellata d'albicocche e servite con una salsiera di sciroppo vanigliato.

1812. Mele al riso meringate *(Pommes au riz meringuées).*

Preparate sul piatto una bordura di riso cotto come sopra, tranne che vi aggiungerete del latte di mandorle; disponetevi nel centro le mele ammannite nel modo anzidetto, frammezzandole con uva Malaga ben pulita. Copritele con uno de' composti di meringa indicati al N. 1853, e decoratele col cornetto riempito pure di meringa tracciando quel disegno che meglio v'aggrada. Spolverizzatele di zucchero e fatele colorare a forno temperato e servitele accompagnandole con una salsiera di salsa d'albicocche al maraschino.

1813. Crostoni di frutta alla portoghese
(Croûtons de fruit à la portugaise).

Tagliate delle fette di pane raffermo grosse due centimetri cui darete la forma di piccoli filetti di pollo; praticate all'ingiro una incisione col coltello per levare il coperchio; friggetele di bel colore con burro depurato, indi estraete il coperchio, foggiando così altrettante scatolette molto basse; farcitele con un salpicone d'ananas tagliato a dadolini intrisi di marmellata d'albicocche e stratificate la superficie parimenti di marmellata che liscierete col coltello; disponetele in corona sul piatto, guernite il centro di fette di arancio pelate e pulite; cospargete con sciroppo d'arancio alla vaniglia e servite.

1814. Crostoni alla Vittoria *(Croûtons à la Victoire).*

Tagliate a fette un briozzo (vedi N. 1828) cui darete bella forma; spolverizzatele di zucchero fino, fatele glassare al forno per poi stratificarle di marmellata d'albicocche. Attaccate al piatto un

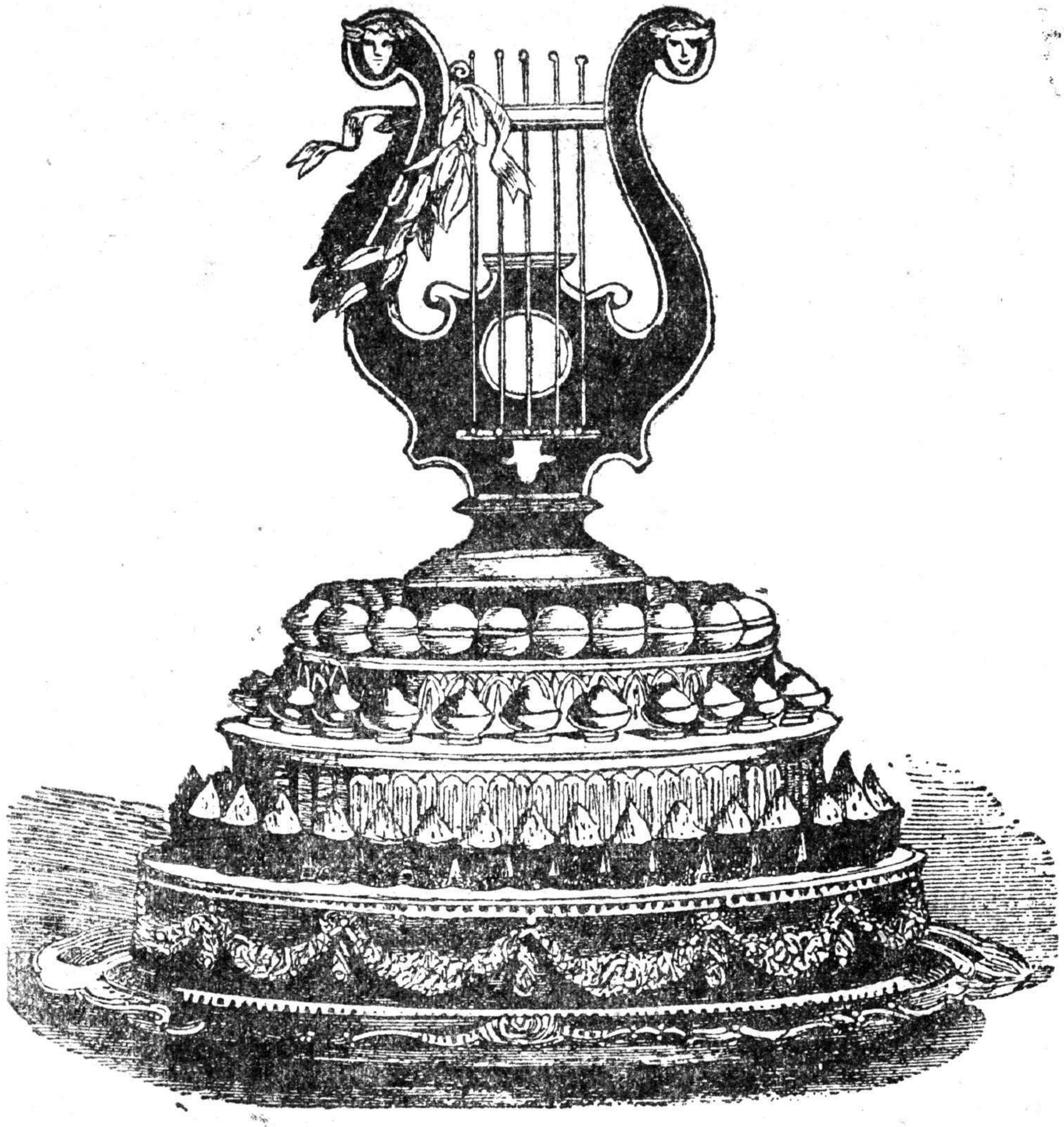
crostone di pane fritto foggiato a piramide che ricoprirete di marmellata d'albicocche ristretta e poscia decorerete interamente di frutta sciroppata, cioè pesche, mandorle verdi, marasche, albicocche ed ananas a pezzetti. Disponetevi all'ingiro i crostoni e cospargete il tutto con sciroppo vanigliato misto con vino Madera. Impiantate nel centro cinque asticciuole guernite di prugne verdi, fette di ananas, e grosse fragole alternate di fette di mele bianche e rosse.

Coi *savarini, couglauffe* e gli stessi briozzi raffermi d'un giorno si preparano eccellenti crostoni facendoli glassare al forno e stratificandoli di marmellata per poi decorarli di frutti sciroppati e pistacchi. Disposti in corona sul piatto come gli anzidetti, si guernisce il centro con frutti sciroppati od anche verdi misti con marmellata diluita con liquore, oppure si servono con una *purée* di marroni. Anche questi crostoni si ponno farcire, al qual uopo li terrete più sottili, indi li porrete uno sopra l'altro stratificandoli internamente d'una marmellata d'albicocche o di cotognata alla vaniglia, dopo di che li impanerete come le costolette e friggerete nel burro depurato, spolverizzandoli di zucchero e servendoli col porre nel centro del piatto della frutta od anche zabaglione al vino Marsala.

G. N.

1815. Crostoni all'italiana *(Croûtons à l'italienne).*

Tagliate da un grosso pane raffermo delle fette non molto grosse, cui darete la forma che vi aggrada, tenendole però larghe quattro centimetri e lunghe sei; mettetele distese in un piatto e versatevi sopra della panna bollita al momento con zucchero, raschiatura d'arancio e un po' di burro fresco; lasciatele ammollare, ed intanto pestate degli amaretti; levate dalla panna i crostoni, passateli negli amaretti ridotti in polvere, indi all'uovo sbattuto ed al pane fino e friggeteli con burro depurato; cotti di bel colore d'ambo le parti, asciugateli su un tovagliuolo e disponeteli in corona sul piatto; guernite il centro di frutta, cospargete il tutto di marmellata d'albicocche diluita con maraschino e servite. Anche questi crostoni si ponno farcire, bagnandoli poi di panna fredda ed ultimandoli come i suindicati. Essi si apprestano nel seguente modo: dopo inzuppati i crostoni nella panna fredda zuccherata, immergeteli in una crema fatta con quattro tuorli d'uova, un cucchiaio di farina, due di zucchero e panna sufficiente a renderla colante, e di poi friggeteli con burro depurato facendo loro prendere colore d'ambo le parti. Serviteli spolverizzati di zucchero alla vaniglia od all'arancio.



CAPITOLO LVIII.

DELLA PASTICCIERIA DOLCE.

La pasticcieria nella sua pratica e ne' suoi particolari richiede speciale intelligenza ed attenzione. In essa tutto è precisamente calcolato; le dosi, le sostanze, la manipolazione, il grado e la durata della cottura costituiscono altrettante regole, ch'è d'uopo seguire scrupolosamente.

Il forno, per esempio, esige una cognizione tanto esatta, che il

migliore de' libri sarà sempre insufficiente a definire e precisare (1). A rendere la pasticcieria elegante e gradevole è indispensabile essere molto addentro nell'arte del modellare ed a questo riguardo non si riescirà a nulla di buono senza una discreta conoscenza del disegno.

Fedeli al nostro principio, ci limiteremo ad indicare le varietà più indispensabili, giacchè quando si è descritto, verbigrazia, i diversi metodi di confezionare un *baba* od un biscotto è evidente che il profumo, l'aroma o le essenze, non sono che aggiunte quasi di capriccio e che sarebbe un fuor d'opera il ripetere i particolari dell'operazione.

Prima di chiudere questo cenno ci sia permessa una parola onde rivendicare contro le pretese d'oltremonte, il primato che in questo ramo erà già dovuto all'Italia. Che i nostri avi fossero esperti nell'arte del pasticciere, se ne ha una prova visitando il Museo Nazionale di Napoli, che contiene una grande quantità di formette da far pasticci a foggia di conchiglie, di cuori, ecc., le quali formette furono disotterrate ad Ercolano.

Il carattere della pasticcieria varia secondo i gusti e i costumi dei popoli; ogni popolo ed ogni provincia ha somministrato a quest'arte i suoi mezzi di successo, ha contribuito al suo sviluppo mediante invenzioni più o meno originali. Al giorno d'oggi la Francia sta a capo della pasticcieria, seguono in prima linea l'Italia, poi la Germania e la Svizzera.

1816. Pasta mangiabile di mandorle dolci e adragante.

Tuffate in acqua bollente e pelate 5 ettogrammi di mandorle dolci che mano mano getterete in acqua fredda, lasciandovele pa-

---

(1) Il forno dev'essere a vólta bassa e con un'apertura proporzionata. Nel riscaldare il forno è mestieri abbruciare la legna su tutta la sua estensione in modo eguale allontanando verso le pareti la bragia; badate ch'è meglio riscaldarlo piuttosto di più che di meno, perocchè se il forno manca di calore, non cuocerete che della pasticcieria di meschino aspetto, attesochè riescirà asciutta e troppo soda. Del resto il forno troppo caldo ha pur esso i suoi inconvenienti, ed offre identici risultati, ma in senso diverso.

È adunque il giusto mezzo che bisogna scegliere, il che, come in ogni cosa, non è facile trovare. Riscaldato il forno, come si disse, levate la bragia, pulitelo con uno strofinatoio inumidito attaccato ad un lungo bastone, chiudetelo per cinque minuti, mettendovi nel mezzo un pezzo di carta, se si abbrucia, è troppo caldo; se invece diventa bruna, conviene, per far prendere colore alle croste dei pasticci, per gli *entrées* e tramessi gratinati, piccoli pasticcini e simili; quando la carta si tinge appena di color nocciuola, vi porrete a cuocere i grossi *vols-au-vent*, piccoli briozzi, pasticci (*gâteaux*) d'Artois, focaccie, rizzole, *darioles*, paste frolle, grossi soffiati; quando la carta rimane quasi bianca, allora il forno è al giusto grado per molte cose fatte di pasta maddalena, genovese, grossi briozzi, pasta reale (*petits-choux*), *baba*, e più tardi pei grossi biscotti, pasta di mandorle, marzapani, ecc.; allorchè è soltanto tiepido, cuocetevi le meringhe, piccoli soffiati, ecc.

Ciò valga per un buon forno e che si riscaldi quasi giornalmente, perocchè vi sono forni costrutti malamente, che bruciano bensì la carta, ma dopo mezz'ora non hanno più abbastanza calore per cuocere un pasticcio. Potrete rimediare in parte al difetto impedendo l'uscita del calore col mettere sulla bocca del forno della bragia, oppure ai lati nell'interno, se il forno fosse troppo freddo.

Nelle così dette macchine alla francese, ormai d'uso comunissimo, sonvi certi forni che, se fatti a dovere, riescono economici e sono adatti a cuocere ogni sorta di pasticcieria. Ma la conoscenza del grado di calore necessario non è meno difficile.

recchie ore; asciugatele, pestatele nel mortaio ed umettatele con poc'acqua affinchè non facciano olio; passatele allo staccio di crine mettetele in un tegame di credenza non stagnato con 3 ettogrammi di zucchero, pure passato allo staccio, e fatele cuocere lentamente tramenandole di continuo onde evitare che s'attacchino al fondo e prendano colore; quando sono asciutte, cioè che toccandole non si attacchino alle dita, rimettetele nel mortaio e, quando sono quasi fredde, pestatele aggiungendo altri 3 ettogrammi di zucchero e 30 grammi di gomma adragante che avrete fatto sciogliere il giorno innanzi in acqua tiepida e passata fortemente attraverso un pezzo di tela nuova grossolana. Ben amalgamato e pesto il tutto col sugo di un limone, coloratela a norma dell'uso che ne volete fare (1). Essendo questa pasta mangiabile, avrete cura di non impiegare colori nocivi.

L'istessa pasta si ottiene pure più brevemente, cioè senza farla cuocere. Pestate le mandorle nel mortaio con 3 ettogrammi di zucchero, umettandole con un po' d'albume d'uovo onde impedire che facciano olio; passatele allo staccio; mettete sulla tavola 4 ettogrammi di zucchero in polvere a cui unirete la gomma adragante sciolta come si disse; riunite questo composto alle mandorle lavorando col palmo della mano il tutto assieme per formare una pasta eguale e bianchissima, la quale è molto opportuna per decorare pasticcierie e formare canestri, tazze, gradinate, ecc.

1817. Pasta di credenza *(Pâte d'office)*.

Formate la *fontana* con 5 ettogrammi di farina stacciata, mettete nel centro 3 ettogrammi di zucchero e due tuorli d'uova che stempererete a poco a poco con un decilitro d'acqua calda; gramolatela due o tre volte per legarla e renderla liscia, indi riunitela e mettetela in luogo fresco almeno per cinque o sei ore. Siccome questa pasta non si mangia, si può, dopo essersene serviti, pestarla e passarla allo staccio per impiegarla un'altra volta aggiungendo un

---

(1) Distesa alquanto e spolverizzata di zucchero finissimo, potrete formare vasi, fiori, casuccie, foglie verdi, animali, ecc., nonchè trarre, mediante forme ben pulite e spolverizzate di zucchero, qualunque oggetto o figura. Assai comunemente con forme tolte dal vero se ne fanno frutta d'ogni sorta, nel modo seguente:

Tagliate in due parti ben nette ed eguali una pera, un fico od una pesca, cui leverete l'osso e disporrere su un piatto grande, unto leggiermente d'olio, tenendole distanti un centimetro l'una dall'altra. Bagnate con acqua del gesso fino, detto scagliola, e formatene una poltiglia; con un cucchiaio, versatela alta due centimetri al disopra dei frutti; quando si è ben rappresa, staccatela dal piatto, levate il frutto e così avrete le forme; ripulitele, fatele seccare al forno non troppo caldo e servitevene spolverizzandole di zucchero, e intonacando l'interno coll'anzidetta pasta; ritagliatela all'ingiro, lasciatela seccare e formate il frutto attaccando le due parti assieme con un poco di gomma arabica; dipingete leggiermente con colore mangiabile sciolto con gomma.

Questi frutti si servono ripieni di marmellata, crema pasticciera, zabaglione denso, ecc., ecc.

terzo di farina e zucchero in polvere, qualche cucchiaiata d'acqua ed un uovo intero.

Questa pasta conviene per formare cestelle, gradini, fondi per rialzi di piatti, tazze, ecc.; i quali oggetti previamente verniciati d'uova, vanno cotti a forno temperato.

1818. Ghiaccia per ornamento.

Ghiaccia reale detta cristallina. — Sbattete entro una terrina un albume d'uovo con 2 ettogrammi di zucchero passato allo staccio di seta e un po' di sugo di limone, in modo d'averne una pastina morbida e bianchissima. Questa ghiaccia, cui si può dare qualsiasi profumo aggiungendo essenze e liquori, serve a velare e fare col cornetto ogni sorta di decorazioni sui *gâteaux*.

Ghiaccia reale al cioccolato. — Aggiungete all'anzidetta pastina un po' di cioccolato rammollito al calore in modo da poterlo mescolare ben liscia coll'aggiungere un po' di albume.

Ghiaccia ai pistacchi. — Sboglientate e pestate 2 ettogrammi di pistacchi verdi, bagnandoli con un po' d'acqua; passateli allo staccio e mescolateli con zucchero in polvere; se desiderate un colore più oscuro, non avrete che da aggiungere un po' di verde di spinacci; formate una pasta ben liscia ed adoperatela per velare qualunque *gâteaux*, cui farete poi prendere il lucido al forno di calor dolce.

Ghiaccia reale al verde di primavera ed altri colori. — Operate come per la ghiaccia reale al cioccolato, aggiungendo invece un po' di verde di spinacci, oppure del carmino, del giallo, del rosso od altro colore (1).

Ghiaccia al sorbetto di campagna. — Fate bollire lestamente in un tegame di credenza 5 ettogrammi di zucchero in polvere ricoperto d'acqua; passate di tanto in tanto intorno alle pareti del tegame un pennello bagnato d'acqua, onde evitare che si bruci

---

(1) **Colori di credenza.**

Carmino rosa. — Riducete in polvere 60 grammi di cocciniglia, stemperatela in un bicchiere d'acqua aggiungendo 60 grammi di cremor tartaro, 50 di albume e 50 di potassa, due bicchieri di alcool (spirito di vino), due bicchieri d'acqua ed 800 grammi di zucchero; amalgamate il tutto e fate bollire per circa sei minuti in una casseruola di credenza; passate al tovagliuolo e riponetelo in bottiglie.

Color rosso. — Fate bollire, fino a che sia ridotta alla metà, 100 grammi di cocciniglia in polvere con tre bicchieri d'acqua, 60 grammi di cremor tartaro, 60 grammi d'albume di rocca e 300 grammi di zucchero; aggiungete allora un bicchiere d'alcool di prima qualità, e non appena bolle, ritiratelo dal fuoco, e passate al tovagliuolo per conservarlo in bottiglie.

Giallo. — Fate bollire per alcuni minuti 20 grammi di zafferano in una casseruola di credenza con due bicchieri d'acqua, 2 grammi d'albume e 15 grammi di zucchero; passatelo e conservatelo in bottiglie.

Verde. — Apparecchiate il verde di spinacci, come si disse al N. 190.

Violetto. — Preparate il sugo di viole del pensiero, operando come pel verde di spinacci, aggiungendo un po' d'albume in polvere e del sciroppo di zucchero.

lo zucchero aderente al tegame, e ciò fino a che sia giunto alla *grande piuma,* che si conosce agitando nell'aria la schiumarola bagnata nello zucchero; se forma dei filacci volanti, allora è giunto a trent'otto gradi. Immergete tosto il tegame in acqua fredda, e fino a che non sia tiepido, sbatterelo con una spatola onde ridurlo in bianchissima poltiglia. Si può profumare e colorire in vari modi, come si disse più sopra, e mescolarvi anche mandorle, pistacchi, ecc., purchè ben secchi e tagliati, oppure dei frutti confettati e tagliati a pezzettini. Servitevene per ghiacciare qualunque oggetto, per il che lo tufferete nel composto, e di poi con una forchetta lo porrete su un foglio di carta ad asciugare. Occorrendo di ammollire il composto, si riscalda un poco aggiungendo alcune goccie d'acqua o di liquore.

Ghiaccia bianca di zucchero cotto. — Preparate dello zucchero cotto nel modo anzidetto, ma un grado di meno, cioè a trentasette gradi, detto alla *piccola piuma,* che si conosce allorquando col soffiare attraverso i fori della schiumarola tuffata nello zucchero il sciroppo esce dall'altra parte sotto forma di globetti volteggianti; ritiratelo dal fuoco, sbattetelo con una forchetta contro le pareti del tegame fino a che diventi bianco; immergete entro il pezzo che volete ghiacciare, levatelo lestamente colla forchetta, mettetelo su una ramatella di credenza, e quando è freddo servitevene.

Ghiaccia al cioccolato cotto per velare. — Mettete in un tegame da credenza un ettogrammo di cacao raschiato e 3 ettogrammi di zucchero che coprirete d'acqua; fatelo cuocere a fuoco ardente portandolo ai trentasette gradi come sopra, ritiratelo dal fuoco, sbattetelo similmente e servitevene per ghiacciare o velare confetti o pasticcieria qualsiasi.

A queste ghiaccie cotte, ove fossero troppo dense, si aggiunge un po' d'acqua, si riscaldano e si imbianchiscono sbattendole nuovamente; se sono troppo liquide, si concentra un po' lo zucchero facendole bollire.

Ghiaccia al caffè o al cioccolato. — Fate un buon estratto di caffè versando mezzo bicchiere di acqua bollente sopra un ettogrammo di caffè Moka abbrustolito e macinato di fresco, filtratelo e mischiate sufficiente quantità di zucchero in polvere in modo da formare una poltiglia adatta a formare qualunque *gâteau.* Pel cioccolato non avrete che da ammollire un po' di cioccolato alla vaniglia che frammischierete poi collo zucchero.

Ghiaccia d'arancio al naturale od al limone. — Raschiate la superficie della buccia di due aranci maturi con un pezzo di zucchero in pane, pestatelo, aggiungete il sugo degli aranci, passate al tovagliuolo e formate la poltiglia con sufficiente quantità di zucchero. Istessamente si opera coi limoni.

Ghiaccia al punch. — Mettete entro un tegame 10 grammi di thè perlato verde, la buccia di un limone o di un arancio ben maturo tagliato sottilissimo; versatevi sopra mezzo bicchiere di acqua bollente, tenendolo coperto per dieci minuti, filtrate il liquido, aggiungete dello zucchero in polvere con mezzo bicchiere di rhum e formate la pasta per servirvene per velare la pasticcieria, alla quale, come si disse sopra, farete prendere il lucido esponendola un istante sulla bocca del forno di calor dolce.

Ghiaccia ai lamponi, od al ribes, ecc. — Spremete attraverso un tovagliuolo mezzo bicchier di sugo di lamponi o di ribes, e formate la ghiaccia aggiungendo lo zucchero in polvere passato, come sopra, allo staccio di seta.

1819. Zucchero filato *(Sultana).*

Mettete in una casseruola da credenza 5 ettogrammi di zucchero in pane di prima qualità a pezzetti; bagnate con due bicchieri d'acqua fredda; aggiungete un pizzico di cremor tartaro e altrettanto albume calcinato, ed in mancanza di questo, un po' di sugo di limone; sciolto lo zucchero esponetelo, a fuoco ardente su un fornello piuttosto stretto affinchè la casseruola non abbia ad abbruciare all'ingiro; tiratelo al grado di *perla secca* (1) ed

---

(1) **Chiarificazione e cottura dello zucchero.**

Sbattete per bene l'albume d'un uovo con otto bicchieri d'acqua entro una catinella da credenza, indi levatene mezzo bicchiere e gettatevi entro 2 chilogrammi di zucchero in pane a pezzetti; mescolate fino a che sia sciolto, mettetelo a fuoco moderato, e quando incomincia a bollire, ritiratelo sull'angolo del fornello, indi versatevi entro, in piena ebollizione, un po' di quell'acqua fredda coll'albume che avrete messo in disparte, non che qualche spruzzo d'acqua fredda pura, la quale fa montare la schiuma e lo rende più chiaro; levate la schiuma colla schiumaruola e passatelo al tovagliuolo inzuppato d'acqua, spremuto e posto su una terrina.

La chiarificazione a freddo è della massima semplicità; lasciate sciogliere per alcune ore in acqua fredda lo zucchero in pane e passatelo alla salvietta bagnata.

I diversi gradi di cottura dello zucchero si distinguono come segue:

Prima cottura. — Piccolo e gran filo *(grand et petit lisse)*. Reso chiaro lo zucchero, riposto nel tegame ben pulito, ridotto sul fuoco a consistenza sciropposa, passando un pennello bagnato nell'acqua intorno alle pareti interne del tegame, staccherete lo zucchero onde non si colori cuocendo. Se bagnando la punta del dito indice ed appoggiandolo diverse volte contro il pollice, forma un piccolo filo che si rompe subito, allora si chiama cotto al piccolo filo; immerso l'areometro di Beaume nel sciroppo, segnerà i trentadue gradi. Se invece il filo si allunga due centimetri circa senza rompersi, chiamasi al gran filo e l'aerometro segnerà trentacinque gradi.

Seconda cottura. — Piccola e gran perla *(petit et grand perlè)*. Continuando a bollire ed operando istessamente colle dita, se il filo si rompe chiamasi alla piccola perla, e se non si rompe chiamasi alla gran perla, oltre a ciò bollendo formansi sulla superficie delle perle rotonde e l'areometro segnerà trentasei gradi.

Terza cottura. — Piccola piuma *(souffle)* Se immergendo la schiumaruola nello zucchero e soffiando attraverso i fori usciranno delle bollicine simili a quelle che si formano coll'acqua insaponata, allora si avrà la piccola piuma e l'areometro segnerà trentasette gradi.

Quarta cottura. — Gran piuma *(petit boule)*. Lasciate bollire ancora alcuni minuti, e se tuffando la schiumaruola nello zucchero e agitandola fortemente in aria, si scioglierà in forma di stoppa volante, avrete la desiderata cottura che l'areometro segnerà trentotto gradi.

Quinta cottura. — Gran palla *(grand boule)*. È a questo punto quando bagnando il dito nell'acqua, poi nello zucchero, e tosto di nuovo nell'acqua, si forma collo zucchero una pallottola che sta aderente al dito e diverrà dura, ma un po' pieghevole raffreddandosi.

Sesta cottura. — Perla dura e secca. Lasciando bollire ancora, e operando come sopra, se la pallottola non si rompe sotto i denti, ma vi aderisce, allora chiamasi alla perla dura; se invece si

immergete tosto la casseruola in acqua fredda onde evitare una maggiore cottura. Quando sia quasi freddo, prendete nella mano sinistra un coltello e nella destra una forchetta; immergete questa nello zucchero e scolatela spingendola lestamente avanti e indietro sopra al coltello, ripetendo l'operazione fino a che avrete una bella chioma; allora levatela e tagliatela a seconda dell'uso che volete farne. Se per un turbante o sultana, ne coprirete il fondo d'uno stampo da timballo unto leggiermente d'olio, e colla chioma disposta all'ingiro formerete la fascia simile a quella d'un turbante.

Questo zucchero si può colorare in rosso aggiungendo un po' di cocciniglia al momento della cottura richiesta, e con esso si fanno svariate decorazioni, pennacchi, nidi, ecc. Lo si conserva per molto tempo tenendolo in luogo asciutto sotto campane di vetro cui sia stata tolta l'aria.

1820. Pasta reale fina *(Pâte à la choux fine)*.

Proporzioni. — 250 grammi di farina stacciata, 350 grammi di burro, tre decilitri d'acqua, sette uova mezzane, 50 grammi di zucchero, essenza, un grano di sale.

Procedimento. — Mettete a fuoco, in una casseruola, l'acqua, la metà burro, lo zucchero ed il sale, e non appena bolle, versatevi

r

ompe con fracasso sotto i denti, come fosse vetro, allora è alla perla secca. A questo punto lo zucchero non contiene più acqua ed è adatto per filarlo.

Settima cottura. — Caramella. Lasciatelo a fuoco un momento di più, facendo attenzione che a questo punto non può subire alcuna ebollizione senza abbruciare e che si colora istantaneamente in rosso e spande un odore forte e penetrante.

La cottura dello zucchero vuol essere fin dal principio spinta piuttosto rapidamente; durante l'operazione non dovrà mai mestolarsi, come pure badate di non lasciarvi entro la schiumaruola.

Zucchero e mandorle colorate.

Lo zucchero colorato che serve a spolverizzare gli zoccoli di tramesso, gradinate, o semplicemente dei fondi, dev'essere nè troppo grosso nè troppo fino ed in via ordinaria della grossezza dei grani di semola, e si ottiene passandolo prima ad uno staccio molto largo, poi ad uno staccio più fino per separarlo dallo zucchero in polvere. Mettete lo zucchero su un foglio di carta, versatevi sopra un po' di quel colore che desiderate (vedi pagina 811) e strofinatelo fra le mani fino a che sia egualmente tinto. Collocate il foglio di carta su una lastra di rame e fatelo seccare nella stufa.

Quando è ben asciutto, conservatelo in scatolette di legno o di latta.

Le mandorle dopo che saranno sboglientate, pelate e tagliate minutamente, le farete asciugare un poco, indi procedete a colorarle come per lo zucchero.

Metodo per profumare lo zucchero.

Questo zucchero è d'uso quasi quotidiano, e quando lo si riponga in vasi ermeticamente chiusi si può conservarsi lungo tempo.

Zucchero vanigliato. — Tritate minutamente cinque bastoncini di vaniglia con una manata di zucchero in polvere e pestate nel mortaio assieme ad un chilogrammo di zucchero; passate allo staccio di seta, per pestare di nuovo quello rimasto nello staccio e serbatelo in luogo asciutto per profumare all'occasione sciroppi, creme, ecc.

Zucchero al limone od all'arancio. — Tagliate a pezzi mezzo chilogrammo di zucchero in pane; scegliete sei od otto limoni dalla pelle fina e pulita, e soffregateli l'uno dopo l'altro contro lo zucchero fino a che ne sia impregnata tutta la superficie della sottile buccia, senza intaccare il bianco, che comunicherebbe un sapore d'amaro; raschiato il giallo aderente allo zucchero, fatelo rasciugare nella stufa, pestatelo, passatelo allo staccio e riponetelo in un vaso di maiolica ben chiuso. Lo zucchero all'arancio, al cedro, ecc., si prepara nell'istesso modo.

entro d'un tratto la farina, che incorporerete lestamente colla spatola onde averne una pasta molto liscia e un po' molle; fatela asciugare per cinque o sei minuti a fuoco moderato; rimestolatela qualche minuto lontano dal fuoco per farle perdere il suo più forte calore; allora incorporatevi un uovo mestolandola continuamente, poi un secondo, indi un terzo; a questo punto aggiungete il rimanente burro in piccole parti, ciò che rammollisce momentaneamente la pasta, ma continuando a tramenarla, ritornerà consistente; allora aggiungete le altre uova ad uno ad uno e l'essenza. Questa pasta deve avere press'a poco la consistenza d'una farcia *quenelles* molto morbida e cadere con una certa resistenza dalla spatola. È della maggiore importanza sia cotta non appena ultimata.

1821. Pasta frolla alla romana.

Proporzioni. — 500 grammi di farina, 250 grammi di grasso di maiale fuso, 220 grammi di zucchero in polvere, quattro tuorli d'uova, un grano di sale e un po' di raschiatura di limone.

Procedimento. — Fate la *fontana* colla farina stacciata sulla tavola e mettete nel mezzo il sale, i tuorli e gli altri ingredienti; amalgamateli dapprima insieme, poi incorporate la farina; date alla pasta uno o due giri, secondo la stagione, per legarla ben liscia, ed una tale operazione deve farsi lestamente. Inviluppatela in un tovagliuolo prima di adoperarla e, nella stagione estiva, lasciatela rassodare sul ghiaccio.

1822. Pasta frolla alla lombarda.

Proporzioni. — 500 grammi di farina, 300 grammi di burro, 250 grammi di zucchero avana, tre tuorli d'uova, un grano di sale e raschiatura di limone o d'arancio.

Procedimento. — Formate la *fontana* colla farina, mettetevi nel mezzo i tuorli d'uova, il burro manipolato, se d'inverno, e gli altri ingredienti; amalgamate il tutto leggiermente e servitevi di questa pasta per piccoli *gâteaux*.

1823. Pasta frolla alla francese.

Operate come sopra, impiegando 500 grammi di farina, 400 grammi di burro, 250 grammi di zucchero, sei tuorli d'uova, un grano di sale, un po' di raschiatura di limone ed una cucchiaiata di cognac.

1824. Pasta frolla alla napoletana.

Proporzioni. — 500 grammi di farina, 350 grammi di burro, 250 grammi di zucchero, 250 grammi di mandorle, sei tuorli, un uovo intero, due cucchiai da tavola di panna doppia e un po' di raschiatura d'arancio e di limone.

Procedimento. — Pestate le mandorle mondate ed asciutte con una manata di zucchero e quattro tuorli d'uovo; quando sono ridotte in polvere, fate la *fontana* colla farina e mettete nel centro la panna, il burro, le uova, le mandorle, il sale e la buccia di limone e d'arancio; amalgamate assieme dapprima questi ingredienti, indi incorporate la farina a poco a poco e formate la pasta, che farete rassodare sul ghiaccio prima d'impiegarla.

1825. Pasta frolla alla piemontese.

Proporzioni. — 200 grammi di farina gialla fina, 100 grammi di farina di semola, 300 grammi di burro, 250 grammi di zucchero, 250 grammi di mandorle peste, otto tuorli, sale e vaniglia, oppure la solita raschiatura.

Procedimento. — Mescolate lo zucchero colla farina; fate la *fontana* e mettete nel mezzo il burro, le uova, le mandorle, il sale, ecc., ed operate come sopra.

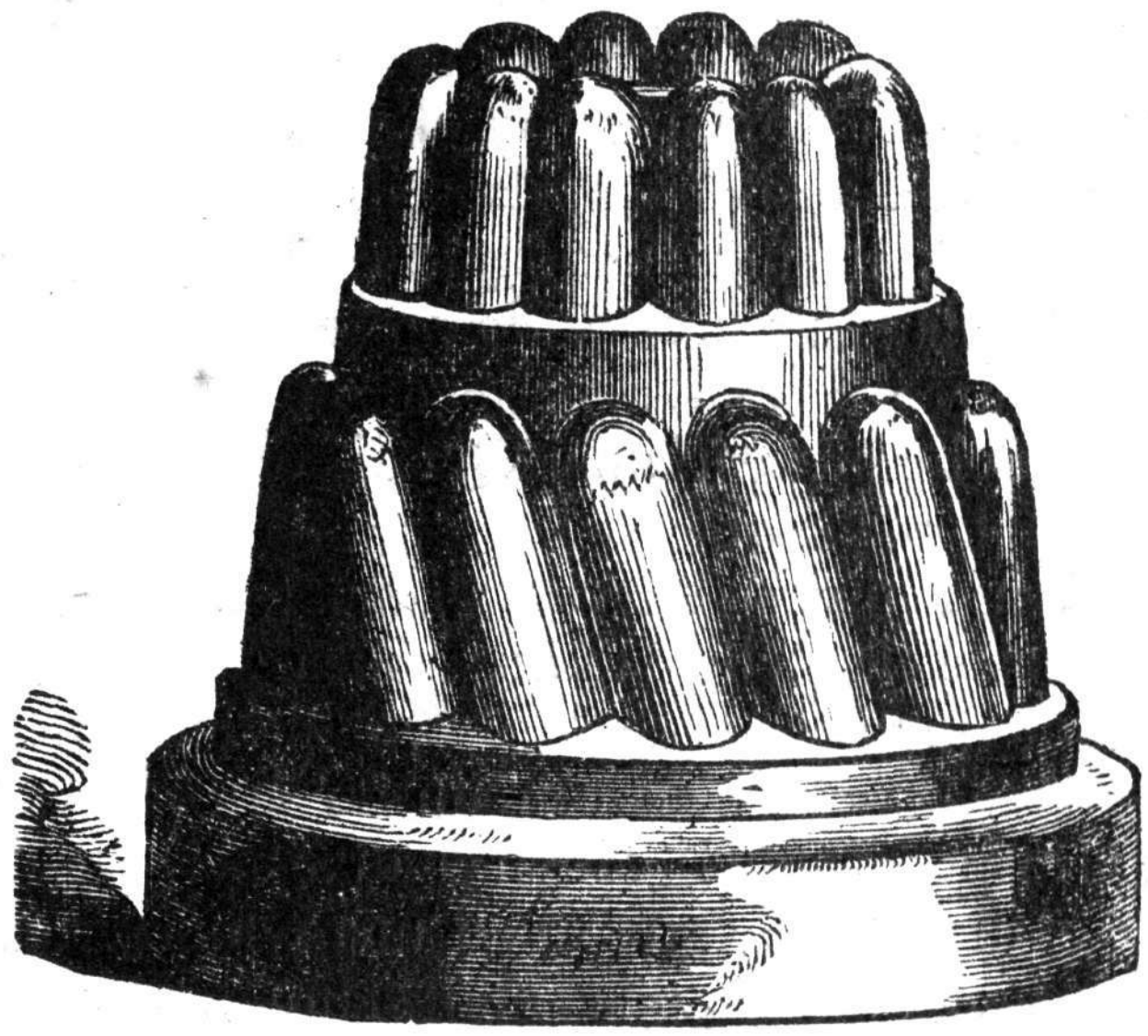
1826. Pasta frolla alla fiorentina.

Fate la *fontana* ed operate nel modo anzidetto, impiegando 500 grammi di farina, 350 grammi di burro, 350 grammi di zucchero, 150 grammi di cioccolato raschiato, cinque tuorli d'uova sode, due uova intere crude ed un po' di cannella e di vaniglia in polvere.

1827. Grosso baba *(Gros baba)*.

Proporzioni. — Un chilogrammo di farina, 600 grammi di burro, venti uova intere, un bicchiere di latte, 150 grammi di zucchero all'arancio, 250 grammi di uva passa e buccia sciroppata, 80 grammi di lievito di birra,

Procedimento. — Fate il lievito (1) col quarto della farina che bagnerete col lievito di birra sciolto col latte tiepido, e mettetelo in una terrina infarinata a levare entro la stufa a calore dolcissimo; stacciate la rimanente farina su una terrina calda; fate la *fontana*



e mettete nel mezzo il sale, lo zucchero, metà burro ben manipolato, dodici uova e metà del latte tiepido; mescolate dapprima questi ingredienti, indi incorporate la farina, lavorate lestamente la pasta colla mano per cinque minuti; indi aggiungete due uova

---

(1) **Preparazione del lievito.**

Lievito con acqua di luppoli. — Prendete una manata di luppoli dei migliori, cioè quando hanno il fiore, schiacciateli un poco, metteteli entro un tegame con un litro d'acqua; cotti e ridotti d'un terzo, passate il liquido alla tovaglia, mischiatelo con tanta farina bianca quanta ne potrà assorbire, formando una pasta un po' molle, amalgamandovi assieme mezzo bicchiere d'aceto; mettetela entro una ciotola di legno con farina sotto e sopra, coperta leggiermente. Lasciatela in sito tepido per trenta ore, o più o meno, secondo il grado di temperatura. Si conosce ch'è abbastanza lievitata lorche si presenta spumosa, elastica, morbida al tatto, di odore o di sapore acre. — Si può mischiare colla pasta un po' di vino bianco e si ponno impiegare i luppoli secchi.

Lievito con acqua di ceci. — Pestate nel mortaio 2 ettogrammi di ceci e metteteli in una terrina; bagnati d'acqua più che tepida, coperti d'una tela, lasciateli diciott'ore in luogo tepido, filtrate l'acqua, bagnate della farina bianca, formate una pasta, come si disse sopra, con un po' d'aceto e d'acqua calda; lasciatela levare per trenta ore all'incirca e servitevene all'occorrenza.

Lievito di patate. — Pestate e fate cuocere in tegame con acqua 3 ettogrammi di patate farinacee; cotte a dovere, scolate l'acqua, passatele allo staccio, e mescolatele con un po' d'acqua calda, un bicchiere di buona birra, 30 grammi di melassa (residuo dello zucchero raffinato) bagnato come una poltiglia, lasciatelo levare in luogo tepido per circa ventiquattro ore in una bottiglia. Questo lievito si può conservare in sito temperato per più di un mese.

Conservazione del lievito di birra. — Prendete il lievito di birra che sia fatto di fresco, non nericcio, manipolato un poco, passatelo fortemente alla stamigna, versatelo sopra una tovaglia ed asciugatelo bene fino a che sia divenuto come una pasta; stendetelo sopra un piatto grande, fatelo seccare all'aria e riponetelo in scatole di latta, di maiolica o di stagno, per servirvene all'occorrenza.

S'intende che volendo servirsi per fare del pane o per qualunque pasta lievitata, tanto il lievito di patate, quanto di birra, bisogna prima unirlo con una parte della farina che si vuol impiegare, bagnando con un po' d'acqua tepida e formando una pasta un po' molle, che si farà levare con maggiore o minor tempo, come si usa pel lievito di luppoli. Si deve impiegarlo precisamente quando è giunto al punto giusto di fermentazione, poichè da ciò dipende la buona riuscita della pasta.

e continuate a lavorare la pasta sollevandola colla mano e spingendola contro la terrina fino a che abbia preso corpo; allora aggiungete le rimanenti uova ad uno ad uno, il burro a pezzettini, non che il latte caldo ad intervalli affine di mantenere sempre calda la pasta, la quale dopo mezz'ora di continuo lavoro dovrà essere ben consistente, brillante e liscia; a questo punto mischiatevi assieme l'uva di Malaga o di Corinto, non che la buccia sciroppata di cedro, arancio o limone, tagliata a dadolini e riscaldata con mezzo bicchier di Madera, il tutto asciugato e lasciato intiepidire. Conservate la terrina nella stufa a calor dolce per un quarto d'ora, e frattanto untate di burro e spolverizzate di farina uno stampo del genere del disegno che presentiamo. Quelli col tubo nel centro od anima mobile sono i migliori.

Quando la pasta incomincia a levare prendetela a piccole porzioni colla mano e mettetela nello stampo senza lavorarla finchè arrivi all'altezza di due terzi, rialzate le pareti dello stampo mediante liste di carta che attaccherete con un po' di composto. Collocate lo stampo su una tegghia cosparsa di cenere fredda, copritelo con un foglio di carta e tenetelo ad una temperatura dolce, onde la pasta s'elevi fino all'estremità dello stampo, per il che se il calore è confacente occorreranno due ore e mezzo, evitando principalmente che sia troppo forte ed abbia a sciogliersi il burro attorno alle pareti. Il forno dovrà allora trovarsi al grado voluto, cioè ben riscaldato dapprima e ridotto a giusta misura, sicchè il *baba* non incominci a prendere colore che dopo un quarto d'ora di cottura; messolo così nel forno senza scuoterlo, chiudetene la porta, e venticinque minuti dopo copritelo di carta. Alla completa cottura occorreranno quasi due ore, nel qual tempo badate di aprire il meno possibile il forno; prima di ritirarlo punzecchiatelo con un ago da lardellare, e se questo esce asciutto, levate l'anima e procedete ad estrarre il *baba;* fatelo rasciugare un istante sulla bocca del forno, regolate le parti troppo abbronzate alla base, e con un pennello bagnatelo per intero con 250 grammi di zucchero sciolto con un bicchiere e mezzo di vino Madera e una cucchiaiata di rhum con raschiatura di limone. — Il *baba* (1) al rhum si cosparge di punch.

Questo grosso pezzo si serve freddo, collocato sopra zoccolo o semplicemente sul piatto. Volendolo tagliare bisognerà tagliare soltanto la parte superiore in isbieco, affine di non sformarlo; la sommità può essere ornata di una palma od altro oggetto in zucchero colato, pastigliaggio o ghiaccia reale.

La pasta pei piccoli *baba* si prepara nello stesso modo, tranne

(1) La storia culinare fa risalire l'uso di questa focaccia polacca al re Stanislao Leczinsky.

che si impiegheranno tre o quattro uova di più onde ottenerla un po' più molle. Lasciatela levare un terzo nella terrina, poi riempite fino all'altezza di due terzi i piccoli stampi unti di burro chiarificato. Disposti su tegghia, fino a che la pasta sia innalzata al livello degli stampi, si mettono a forno vivace per cuocerli in dodici o quindici minuti; non appena estratti dagli stampi, immergeteli lestamente l'uno dopo l'altro in un sciroppo al Madera, rhum, maraschino od altri liquori, per poi lasciarli scolare su una reticella di credenza. Si servono tanto caldi che freddi, e si ponno mascherare di ghiaccia cotta. Lo stesso composto si cuoce eziandio in tegghia con cui si foggiano poi piccoli pasticcini semplici o glassati.

1828. Briozzo *(Brioche)*.

Proporzioni. — Un chilogrammo e mezzo di farina, un chilogrammo di burro, da venti a ventidue uova secondo la loro grossezza, 75 grammi circa di buon lievito (1), 30 grammi di sale, 50 grammi di zucchero, mezzo bicchiere di panna.

Procedimento. — Stacciate la farina sulla tavola, formate la *fontana* col quarto della farina e mettete nel centro il lievito di birra disciolto con un bicchiere d'acqua tepida e passato allo staccio. Questa pasta costituisce il lievito, e non deve essere duro, ma molle e lavorato lestamente, affinchè non abbia a raffreddarsi; se il liquido fosse insufficiente per assorbire la farina, bisognerebbe aggiungere qualche cucchiaiata d'acqua tepida; mettete questo lievito in una casseruola, copritela e mettetela nella stufa, dolcissima, e se il lievito è fatto a dovere, dovrà raddoppiare di volume in venti o venticinque minuti. Intanto colla rimanente farina fate la *fontana* e mettete nel mezzo il sale, lo zucchero, la panna, quattordici uova intere e la metà del burro spremuto e diviso a pezzettini; amalgamate dapprima questo colle parti liquide che lo attorniano, indi incorporate a poco a poco tutta la farina, riunite e gramolate la pasta due o tre volte onde s'incorpori; battetela contro la tavola sollevandola per porzioni colle mani e sbattendola contro la massa; dopo alcuni minuti aggiungete un uovo e quando è incorporato aggiungetene un altro, e così di seguito fino al termine; da ultimo amalgamatevi assieme il rimanente burro manipolato e diviso a pezzetti; la pasta dovrà allora essere brillante e molto incordata. Se il lievito è montato a dovere, rovesciatelo sulla pasta; colle due mani dividete questa in piccole parti che toglierete dalla massa

(1) Siccome la confezione del lievito varia a seconda dei paesi, così la dose qui indicata non si deve ritenere che approssimativa.

per collocarla nel centro e continuate così il lavoro fino a che il lievito sia egualmente amalgamato; allora mettete la pasta in una terrina spolverizzata di farina, copritela con un tovagliuolo, pure spolverizzato di farina, lasciatela levare ad una temperatura dolce almeno per sette od otto ore. Si può diminuire questo lasso di tempo tenendola ad un grado di calore più elevato, ma il primo metodo è preferibile. Lorchè ha acquistato all'incirca il doppio del suo volume primitivo, rompetela nella terrina stessa o sulla tavola, dividetela in tutti i sensi colle mani, affine di togliere ogni traccia di fermentazione, poi rimettetela nella terrina e lasciatela levare ancora per qualche ora, ma questa volta in sito fresco; finalmente rovesciatela sulla tavola per modellarla, al qual uopo ne leverete la sesta parte e riunirete la porzione maggiore foggiandola ben rotonda e senza screpolature; collocatela in uno stampo grande e liscio, il cui fondo avrete ricoperto di carta butirrata; la pasta deve arrivare a poco più della sua altezza, e colla rimanente pasta modellate la testa del briozzo in forma di pera, la cui punta l'introdurrete nella cavità fatta colle dita umide sul centro del briozzo. Inverniciate la superficie con uovo, mettetelo su una tegghia ed esponetelo a fornio dapprima ben riscaldato, ma ridotto al grado voluto in modo che la superficie del briozzo non prenda colore che dopo dieci minuti; allora copritelo di carta senza smuoverlo e badando di lasciare aperta la bocca del forno il meno possibile; dopo circa tre ore e mezza immergete la punta d'un ago da lardellare nel briozzo, e se esce asciutto, potete ritirarlo per estrarlo dallo stampo e lasciarlo raffreddare a temperatura dolce. Questo briozzo si dispone su un tovagliuolo ripiegato e si può tagliarlo in parti senza sconporlo.

Per ottenere colla stessa pasta de' piccoli briozzi bisognerà non appena è levata due volte, come si disse sopra, rovesciarla sulla tavola e dividerla in tante parti quanto sono i briozzi che desiderate fare, tenendone in disparte una sesta parte per le teste. Modellate i briozzi ponendovi sopra la testa e collocandoli mano mano a temperatura dolce per lasciarli rinvenire per dieci o dodici minuti; dorateli coll'uovo ed esponeteli a forno caldo per dodici o quattordici minuti. Il volume dei piccoli briozzi varia dai 50 a 100 grammi di peso. Si fanno pure per thè dei piccolissimi briozzi che quando sono cotti non sono più grossi di un uovo; si modellano istessamente, e si fanno cuocere in stampi da tartoline lisci o scanalati. Se i briozzi devono essere serviti caldi, si dovrà, dopo cotti, bagnarli con un pennello intriso nel burro fresco appena sciolto. La stessa pasta si cuoce pure in forma od altrimenti. — I pasticcieri apparecchiano il briozzo alla sera e lo lasciano levare nella notte per cuocerlo alla mattina, ma lo si può ottenere in sei ore accelerando la fermentazione del lievito

1829. Savarino *(Savarin).*

Per fare un grosso savarino occorrono tre od anche sei forme di diversa dimensione, dovendo sovrapporsi l'una sull'altra in guisa da formare una piramide; untatele di burro depurato tepido mediante pennello affinchè siano tutte egualmente verniciate.

Proporzioni. — 750 grammi di farina, 400 grammi di burro, 50 grammi di zucchero all'arancio, ventidue uova, 70 grammi di lievito di birra, un quarto di bicchiere di panna doppia, un bicchiere di latte, e sale.

Infusione. — Mezzo litro di sciroppo a trenta gradi tenuto al caldo con un bastoncino di vaniglia, il quarto della buccia d'un limone; aggiungete da ultimo quattro cucchiai di rack, quattro di estratto di nocciuole, quattro di maraschino e quattro di curaçao; a questi liquori si possono sostituire gli estratti non zuccherati, nel qual caso bisognerà diminuire la dose. Si può parimenti profumare il sciroppo con una sola specie di liquore o di estratto, quali rhum, vaniglia, arancio, orzata o sciroppo di frutti; in ogni caso il sciroppo dovrà essere caldo.

Procedimento. — Con un quarto della farina, il lievito di birra e il latte tepido, formate il lievito che metterete entro una terrina nella stufa dolce; quando è levato in modo d'essere raddoppiato del suo volume primitivo, amalgamatelo colla rimanente farina, lo zucchero, la panna tepida, metà burro, il sale e dodici uova, lavorando lestamente per formare la pasta cui dopo cinque minuti aggiungerete un uovo; proseguite a lavorare la pasta per una mezz'ora come pel *baba*, aggiungendo mano mano il restante burro e le uova. La pasta deve riescire brillante, liscia e ben incorporata al punto di poterla sollevare intera dalla terrina colla mano. Se fosse colante e senza corpo, sia per aver amalgamato le uova in troppa quantità in una sol volta, sia per difetto di manipolazione, sara mestieri di lavorare la pasta vigorosamente fino a che diventi leggiera, liscia ed elastica al punto di non più attaccarsi alle mani od alle pareti della terrina. È bene verso il fine del lavoro, di riscaldare un po' il fondo della terrina, giacchè la pasta trovandosi rammorbidita entra meglio in fermentazione. Ultimata l'operazione, coprite la terrina col tovagliuolo e tenetela a temperatura dolce; lorchè la pasta è cresciuta di metà del suo volume, prendetela a porzioni con un grande cucchiaio e riempite fino a due terzi le forme, che, collocate su tegghia, terrete a temperatura dolce fino a che la pasta s'innalzi fino all'orlo dello stampo. Esponeteli a forno ben riscaldato dapprima, ma ridotto a calore moderato: non appena hanno preso colore, copriteli di carta, venti minuti dopo

esperimentate, con un ago da lardellare, lo stampo più piccolo, per ritirarlo tosto che sia cotto, e qualche momento dopo ritirate anche i più grandi. Rovesciateli su graticci di credenza e col pennello umettateli abbondantemente con sciroppo caldo. Lasciateli raffreddare per collocarli in guisa di gradinata l'uno sull'altro. Si ponno tagliare trasversalmente un poco in isbieco senza scomporre i pezzi. Ornate la sommità con una corona od altro oggetto di zucchero filato; guerniteli, se v'aggrada, di piccole pasticcierie, e serviteli su zoccoli decorati in pastigliaggio o semplicemente su un piatto col tovagliuolo ripiegato.

I piccoli *savarini* si fanno cuocere in piccoli stampi rotondi od esagoni che si riempiono soltanto fino alla metà; lorchè sono levati a giusta misura, si fanno cuocere e si bagnano di sciroppo tuffandoli d'un tratto nel liquido. Si servono per thè, tramessi o guernitura di grossi pezzi di pasticcierie, come pure si dispongono in piramide, nel qual caso dovranno essere glassati di colore diverso. La maniera per altro che meglio loro conviene si è di collocarli su gradinate di cinque o sei ordini; disposti così, ponno costituire un grosso pezzo.

1830. Couglauffe alla viennese
(Couglauffe à la viennoise).

Proporzioni. — 750 grammi di farina stacciata, 375 grammi di burro, quindici uova, 30 grammi di zucchero, dieci grammi di sale, cinque decilitri di panna, 45 grammi di lievito.

Procedimento. — Fate riscaldare le uova nella stufa e mettete il burro in una terrina calda affinchè si rammollisca, e lavoratelo colla spatola fino a che acquisti un bel vellutato; aggiungete un uovo ed una cucchiaiata di farina tramenando continuamente; quando questi ingredienti si sono incorporati, aggiungete un altro uovo ed un pizzico di farina, e così di seguito fino al termine; aggiungete allora lo zucchero ed il sale, indi il lievito disciolto colla panna tepida. Untate di burro chiarificato un grande stampo e poscia spolverizzatelo di farina. Mettete la pasta nello stampo e lasciatela levare a temperatura dolce; quando ha raggiunto il doppio del suo volume primitivo, cuocetelo a forno moderato, per il che occorrerà un'ora e più a norma della grandezza della forma. La focaccia deve riescire di bel colore e ben glassata; essa conviene per thè o per grossi pezzi.

Questa pasta, come tutte le paste lievitate, vuol essere lavorata in sito caldo. Vi si può aggiungere un ettogrammo di mandorle a filetti e colorate nella stufa, egual peso d'uva di Corinto o di Smirme e raschiatura di limone.

1831. Tre fratelli *(Trois-frères)*.

Proporzioni. — 500 grammi di zucchero, dodici uova intere, 375 grammi di farina di riso, 150 grammi di mandorle pelate e tritate, con 150 grammi di nocciuole passate allo staccio, 300 grammi di burro sciolto, vaniglia in polvere.

Procedimento. — Rompete le uova in una catinella, aggiungete lo zucchero e sbattete il composto su fuoco dolcissimo fino a che sia ben spumoso e bianco; incorporatevi assieme mano mano le mandorle, la farina di riso, il burro e la vaniglia, e versatelo in un grande stampo, o due mezzani previamente unti di burro depurato e infarinati, e fate cuocere a forno moderato. Preparate un rotondo di pasta frolla della dimensione della focaccia; stratificatelo di marmellata d'albicocche e quando è cotta, rovesciatevela sopra; glassate con marmellata d'albicocche riscaldata con zucchero vanigliato, seminandovi sopra delle mandorle o nocciuole tostate tagliate a filettini.

1832. Maddalena all'arancio *(Madelaine à l'orange)*.

Proporzioni. — 500 grammi di zucchero, de' quali 50 all'arancio, 400 grammi di farina, 50 grammi di fecola di patate, dodici tuorli d'uova, uno intero, sei albumi sbattuti; 400 grammi di burro, un bicchiere di cognac ed un grano di sale.

Procedimento. — Lavorate lo zucchero in una terrina coi tuorli e l'uovo intero; quando il composto è ben spumoso, incorporatevi assieme il burro fuso, poi la farina, il cognac e gli albumi.

Fate cuocere in piccole forme unte di burro, aggiungendovi prima se vi garba, mandorle, uva di Corinto o buccia d'arancio.

1833. Genovese alle mandorle *(Génoise aux amandes)*.

Proporzioni. — 500 grammi di zucchero, dei quali 50 profumato all'arancio; 200 grammi di farina, 100 grammi di fecola di patate, 250 grammi di mandorle, 400 grammi di burro fuso, quattro uova intere, quattro tuorli e quattro albumi sbattuti.

Procedimento. — Pestate le mandorle con un uovo e passatele allo staccio; lavorate le altre tre uova intere, i quattro tuorli e lo zucchero in una terrina per farne un composto spumoso e leggiero; allora incorporatevi assieme con diligenza le mandorle, il burro fuso e la fecola, poi la farina e gli albumi sbattuti. Stendete

il composto su una lastra a bordi rialzati coperta di carta unta, e cuocetela a forno un po' caldo. Questa pasta si cuoce ordinariamente non più alta di due centimetri.

Volendola più grossa, bisognerebbe aggiungere 50 grammi di fecola di più; altrimenti non cuocerebbe bene. La fecola per altro non è strettamente necessaria in questo composto potendovisi sostituire egual quantità di farina; ma colla fecola, oltre al cuocer meglio, riesce più delicata. Questa focaccia è utilissima nella pasticcieria potendosi impiegare in svariati modi.

1834. Genovese fragile *(Génoise cassante).*

Pesate otto uova e l'egual peso di zucchero, altrettanto di burro e similmente di farina, più 200 grammi di mandorle che pesterete con un uovo; fate sciogliere il burro e mettete il tutto in una terrina; lavorate per dieci minuti colla spatola; aggiungete un po' di raschiatura d'arancio o di limone ed un cucchiaio di cognac; cuocetela a strati sottili su lastre coperte di carta unta.

Questa pasta dovrà essere tagliata mentre è ancora calda, altrimenti si spezzerebbe, e vi si può dare quel profumo che meglio aggrada.

1835. Grosso biscotto alla vaniglia
(Gros biscuit à la vanille).

I grossi biscotti si usa cuocerli in stampi a grandi scanalature ed aventi un cilindro mobile al centro. Ove si adoperassero stampi senza cilindro, la riuscita sarebbe più incerta dovendo rimanere maggior tempo nel forno. In ogni caso si untano di burro chiarificato misto con egual quantità di grassa d'arnione di vitello, dopo di che lascierete scolare lo stampo per poi spolverizzarle di zucchero passato allo staccio di seta.

Proporzioni. — Un chilogrammo di zucchero, 325 grammi di farina, 325 grammi di fecola, ventotto tuorli, ventotto albumi sbattuti, un po' di vaniglia ridotta in polvere collo zucchero, ed un grano di sale.

Procedimento. — Stacciate la farina e la fecola su un foglio di carta per asciugarla alla stufa; untate e glassate di zucchero lo stampo in modo che tutto l'interno sia ricoperto di uno strato eguale. Pestate lo zucchero colla vaniglia e passatelo allo staccio su una grande terrina; aggiungete i ventotto tuorli e incorporateli collo zucchero, lavorando vivamente con due spatole, una per mano,

fino a che il composto si presenti spumoso e leggiero il che si otterrà dopo circa mezz'ora. Montate gli albumi in una catinella stagnata sbattendoli col sale, dapprima lentamente e raddoppiando di vigore mano mano che divengono leggieri; essi devono non solo divenire spumosi, ma eziandio formare un corpo compatto. I globetti d'aria devono essere tanto piccoli da riescire impercettibili; a questo punto l'albume tende a granularsi, ma si evita tale inconveniente mischiandovi assieme una manata di zucchero, senza discontinuare dallo sbattere vivamente col fuscello. Ritirate allora una spatola dai tuorli e incorporate con essi a poco a poco e con diligenza, coll'aiuto dell'altra, il quarto dell'albume, il che imprimerà molta leggierezza ai tuorli; versate allora questi a piccole porzioni nella catinella ove trovasi il rimanente albume, mentre un'altra persona li amalgamerà mediante la spatola; stacciate sulla massa la fecola assieme alla farina che verrà amalgamata mano mano, continuando a rimestolare il composto colla spatola senza troppo rompere l'albume. Questa mescolanza fatta a dovere influisce grandemente sul risultato dell'operazione, giacchè male incorporato, si gonfierebbe precipitosamente nel cuocere, ma non si conserverebbe, mentre se il lavoro fosse prolungato di troppo, il composto diverrebbe pesante e perciò difficile a cuocere. Il punto in cui deve cessare il lavoro si riconosce lorchè il composto è liscio e un po' meno sodo d'un composto di meringa, ma non colante. — Così ultimato, mettetelo a grandi cucchiaiate nello stampo fino all'altezza di tre quarte parti, rialzandolo contro le pareti al disopra del suo livello; attorniate nell'orlo dello stampo con una lista di carta unta di burro in modo da sopravanzare di due o tre dita il livello dello stampo e che assicurerete con spago oppure con uovo sbattuto.

Collocate lo stampo su una tegghia cosparsa di cenere e spingetelo nel centro del forno ben riscaldato dapprima e ridotto poi a calore moderato. Chiudete lo sportello del forno e lasciatelo cuocere due ore ed anche più secondo la grossezza. Aprite il meno possibile il forno, e quando il biscotto sembra cotto, punzecchiatelo con un grosso ago per assicurarvi che non contenga più alcuna umidità; ritirate allora il cilindro e la carta; regolate la parte superiore, girategli attorno la punta del coltello, rotolate lo stampo su un tovagliuolo e finalmente rovesciatelo su uno staccio; esponetelo un istante alla bocca del forno per asciugare l'umidità, indi lasciatelo raffreddare.

Alla vaniglia può sostituirsi la solita raschiatura di limone o d'arancio, o meglio dello zucchero profumato con queste essenze. Per servirlo potrete collocarlo tanto semplicemente su un piatto, quanto su uno zoccolo decorato in pastigliaggio,

1836. Grosso biscotto alle mandorle
(Gros biscuit aux amandes).

Proporzioni. — Un chilogrammo di zucchero, di cui 100 grammi vanigliato, 750 grammi di mandorle, un quarto delle quali amare; 250 grammi di farina, 150 grammi di fecola, dieci uova intere, ventiquattro tuorli e sedici albumi sbattuti.

Procedimento. — Pestate le mandorle monde e secche con 100 grammi di zucchero, aggiungendo poco a poco le uova intere per evitare che facciano olio, indi passatele allo staccio; lavorate lo zucchero coi tuorli in una grande terrina per farne un impasto spumoso e leggiero. Dopo circa mezz'ora di lavoro incorporate le mandorle nella terrina senza cessare il movimento; fate dibattere col fuscello gli albumi, e quando siano ridotti a dovere, incorporatene un quarto col composto dei tuorli. Frattanto che amalgamate questi, si deve continuare a sbattere il rimanente albume; aggiungete ancora un poco d'albume ai tuorli e travasateli nella catinella degli albumi; incorporate questi ingredienti con una spatola, aggiungendo a poco a poco la farina asciutta e la fecola, che lascierete cadere assieme ad uno staccio. Ben amalgamato il tutto, ultimate l'operazione riempiendo fino ai tre quarti lo stampo precedentemente unto e spolverizzato, come si disse sopra, e cuocetelo nello stesso modo.

Questo biscotto si conserva fresco per parecchi giorni. Si può servirlo semplicemente sul piatto attorniato da piccoli *gâteaux* decorati.

1837. Biscotto detto pane di Spagna
(Biscuit d'Espagne).

Operate come pel biscotto alla vaniglia, impiegando 500 grammi di zucchero, 300 grammi di farina, 50 grammi di fecola, venti tuorli lavorati collo zucchero, otto albumi montati, un grano di sale e raschiatura di limone.

Questo biscotto lo si fa cuocere in un grande stampo liscio e viene glassato all'arancio. Si può anche svuotarlo e formare una specie di timballo in cui si serve una *plombière* di frutti.

1838. Biscottino comune *(Biscuit commun).*

Procedete istessamente, impiegando 500 grammi di zucchero, 400 grammi di farina, sedici tuorli e sedici albumi sbattuti.

Con questo composto, sopprimendo due uova, si fanno biscotti

al cucchiaio e bocconcini (*bouchées*). Ove invece si cuocesse in uno stampo, converrà sopprimere parte della farina, che si sostituirà colla fecola; questa non è rigorosamente necessaria, ma facilita d'assai la cottura.

1839. Biscottini di varî colori *(Biscuit à couleurs)*.

Proporzioni. — 3 ettogrammi di farina seccata al forno e passata allo staccio, dieci tuorli d'uova, 3 ettogrammi di zucchero, 30 grammi di cioccolato, pistacchi, un po' di cannella e carmino.

Procedimento. — Sbattete in una terrina i tuorli d'uova collo zucchero ed amalgamateli leggiermente versandoli in un'altra terrina contenente l'albume che avrete ridotto in neve; aggiungete la farina e un po' di cannella in polvere; formata una massa liscia e morbida, dividetela in quattro parti colorando la prima col carmino, la seconda con pistacchi verdi tritati, la terza col cioccolato rammollito sulla bocca del forno e mescolato con un po' dell'istessa pasta a poco per volta; la quarta conserverete naturale. Versate i diversi composti in una scatola di carta unta di burro, cominciando dal naturale, al verde, al rosso ed al cioccolato; spolverizzate di zucchero e fate cuocere a forno appena caldo; ritirateli e servitevene tagliandoli in diverse foggie per formare zoccoli, roccie od altro.

1840. Biscottini alla genovese *(Biscuit à la génoise)*.

Pestate nel mortaio 2 ettogrammi di cedrato candido con un po' di raschiatura d'arancio, ottenuta come si disse più volte, col soffregare contro la buccia dei pezzi di zucchero in pane; aggiungete un ettogrammo di marmellata d'albicocche, ed il tutto ben pesto, passatelo allo staccio e riponetelo in una terrina con cinque tuorli d'uova lavorati con 2 ettogrammi di zucchero; sbattete bene, indi mischiatevi assieme nove albumi ridotti in neve molto densa; riempite delle cassette di carta, fateli cuocere a forno dolce, e quando hanno preso color biondo, glassateli con albume e zucchero in polvere mescolato con raschiatura o sugo di limone; asciugateli di nuovo al forno e serviteli.

1841. Biscottini di Novara alla vaniglia *(Petits biscuits de Novare à la vanille)*.

Sbattete in una terrina un tuorlo e quattro uova intere con 3 ettogrammi di zucchero finissimo e un po' di vaniglia in polvere;

quando sono ben montate, aggiungete 3 ettogrammi di farina bianca asciutta e stacciata fina; formate i biscottini mettendo il composto con un cucchiaio su un foglio di carta grossa, oppure fateli mediante modello di legno in cui siavi praticata l'incavatura della dimensione del biscottino, lungo cioè circa nove centimetri e largo la metà; appoggiatelo sopra la carta su cui avrete messo un cucchiaio di pasta, sollevate il modello o stampo, ed avrete così formato il biscottino; procedete nell'operazione spolverizzandoli di zucchero in grana e facendoli cuocere a forno piuttosto caldo; cotti appena e scarsamente coloriti, staccateli dalla carta e fateli seccare nella stufa.

1842. Biscottini di Novara ordinari al fior d'arancio

(Petits biscuits de Novare ordinaires à la fleur d'orange).

Sbattete, come sopra, 2 ettogrammi di zucchero in polvere, con tre uova intere, ben montate, con un po' di fiori d'arancio *pralinati,* schiacciati fini; aggiungete 2 ettogrammi di farina bianca per formare una pasta morbida e liscia ed operate nel modo anzidetto.

1843. Biscottini di mandorle all'italiana

(Petits biscuits d'amandes à l'italienne).

Operate come al N. 1836, impiegando 200 grammi di mandorle, un pizzico delle quali amare, 300 grammi di zucchero vanigliato, 100 grammi di farina di semola, 40 grammi di farina di patate, tre uova intere, sette tuorli, cinque albumi ed un grano di sale. Cuocete questa pasta in stampi grandi o piccoli, unti di burro e spolverizzateli di farina di patate.

1844. Biscottini bianchi alla vaniglia

(Petits biscuits blancs à la vanille).

Montate otto albumi in neve che mescolerete con 250 grammi di zucchero vanigliato; aggiungete tanta panna sbattuta, pari al volume degli albumi, e da ultimo 250 grammi di farina di semola, che lascierete cadere dallo staccio nella massa. Cuoceteli a forno dolce su lastre di rame unte e infarinate, foggiandoli col cucchiaio o col cornetto.

1845. Biscottini di riso *(Biscuits de riz)*.

Lavorate in una terrina 100 grammi di marmellata di albicocche previamente passata allo staccio, con due albumi sino a che il composto diventi spumoso. In altra terrina lavorate parimenti dieci tuorli d'uova con 400 grammi di zucchero fino, indi amalgatevi assieme la marmellata e sei albumi che avrete fatto ridurre in neve ben densa. Aggiungete come di pratica 300 grammi di farina di riso; stendete il composto in piccoli stampi o su una lastra di rame unta e spolverizzata di farina; fatelo cuocere a forno molto temperato e tagliatelo a piacimento.

1846. Biscottini al cioccolato *(Biscuits au chocolat)*.

Lavorate in una terrina 300 grammi di zucchero fino, 30 dei quali vanigliato, con otto tuorli d'uova. Ridotto il composto ben spumoso, aggiungete 60 grammi di cioccolato in polvere, cinque albumi in neve e da ultimo 120 grammi di farina di semola e 50 grammi di farina di patate. Cuoceteli, come sopra, in piccoli stampi unti e infarinati, e cotti che siano, potrete glassarli di ghiaccia bianca al caffè.

1847. Biscottini alla reale *(Biscuits à la royale)*.

Lavorate dieci tuorli d'uova con 250 grammi di zucchero fino; cui aggiungerete, come di pratica, 250 grammi di burro fuso, 250 grammi di farina e di poi dodici albumi ridotti in neve, un bicchierino di rhum, un grano di sale e 250 grammi di frutta sciroppata previamente lavata, asciugata e tagliata a dadolini. Amalgamate con diligenza la massa, cuocetela a forno temperato in tegghia o su lastra di rame unta di burro e spolverizzata di farina, per poi foggiarla a piacimento.

1848. Biscottini al punch *(Biscuits au punch)*.

Preparate il composto impiegando 400 grammi di zucchero fino, 200 grammi di farina di semola ben asciutta, 200 grammi di farina di patate, 300 grammi di burro fuso, due uova intere, otto tuorli, tre albumi in neve, la raschiatura d'un arancio, un grano di sale ed un bicchierino di rhum. Lavorate dapprima i tuorli d'uova collo zucchero, e quando la massa si presenta spumosa,

aggiungete il burro, il rhum, gli albumi in neve e da ultimo la farina passata allo staccio al disopra del composto; fate cuocere a forno temperato sia in stampi unti e spolverizzati di farina, oppure su lastra di rame coperta di carta unta.

1849. Biscottini alla livornese *(Biscuits à la livornaise)*.

Pestate 250 grammi di mandorle con due uova ed un cucchiaio di zucchero all'arancio, indi passate allo staccio. Lavorate 250 grammi di zucchero con quattro uova intere, cui aggiungerete le mandorle, un grano di sale, e mano mano un ettogrammo di farina di patate; quando il tutto è ben amalgamato, unite pure 150 grammi di burro fuso e cuocete a forno dolce il composto sia in stampi o su lastre di rame a bordi rialzati.

1850. Biscotto alla Richelieu *(Biscuits à la Richelieu)*.

Proporzioni. — Grammi 500 di zucchero, grammi 500 di mandorle, grammi 170 di burro, grammi 175 di farina, sedici tuorli d'uova, otto albumi, sale e vaniglia.

Procedimento. — Pestate per bene le mandorle con zucchero e qualche tuorlo d'uovo; lavorate gli altri tuorli collo zucchero, e quando si presentano ben spumosi, amalgamateli colla farina, le mandorle e il burro liquefatto, e finalmente aggiungetevi gli albumi ridotti in neve.

Questo biscotto si può cuocere tanto entro stampi come su lastra unta e spolverizzata di farina.

1851. Bouff alla tedesca *(Bouff à l'allemande)*.

Lavorate, fino a renderli spumosi, dodici tuorli d'uova con 250 grammi di zucchero fino; aggiungete il sugo di mezzo limone e la raschiatura d'uno intero e un grano di sale, indi 200 grammi di burro, 150 grammi di farina di semola, e da ultimo dodici albumi ridotti in neve e 70 grammi d'uva di Corinto. Fate cuocere il composto in tegghia od in uno stampo liscio a forno temperato. Servitelo tanto intero quanto a pezzi, formando degli svariati *gâteaux* che spolverizzerete di zucchero.

1852. Maddalena al cioccolato *(Madelaine au chocolat)*.

Preparate un composto, come al N. 1832, tranne che sostituirete all'arancio lo zucchero vanigliato. Cuocetelo in piccoli stampi

lisci o meglio a cerchi, lasciate che si raffreddino per cospargerli di ghiaccia al cioccolato e di poi asciugarli nel forno per cristallizzarli.

1853. Maddalene alla primaverile
(Madelaines à la printanière).

Mediante forma a foggia di timballetti, preparate dodici piccole focaccie, che cuocerete di bel colore; levate una parte dal disotto per formare il coperchio, ed estraete un po' di mollica, riempiendo poi il vuoto con una crema *plombière* alla vaniglia, cui avrete unito un po' di frutta sciroppata, asciugata, e tagliata a pezzettini. Rimettete a posto il coperchio, stendeteli su una reticella e col pennello glassateli con ghiaccia di fragole o di lamponi; spolverizzateli di pistacchi triti ed esponeteli alla stufa per cristallizzarli.

Queste paste si ponno servire con zabaglione, marmellata od altre creme, come pure si cristallizzano con qualunque sorta di ghiaccia, tanto cotta che cruda. La stessa pasta può cuocersi in una tegghia, indi la si taglia a piacimento e viene cristallizzata a vari colori e decorata con ghiaccia, frutta od anche marmellata spinta al cornetto. Riesce altresì graditissima cuocendola in stampi di latta a foggia di rulli, i quali si glassano dapprima con marmellata d'albicocche, indi con ghiaccia al rhum molto lucida.

1854. Meringhe *(Meringues)*.

S'impiegano in pasticcieria diverse specie di meringhe (1), le quali ordinariamente si compongono d'albume d'uovo e di zucchero in polvere; servono a confezionare piccole meringhe e molti tramessi

---

(1) *Composto di meringa comune.* — *Proporzioni:* 500 grammi di zucchero in polvere, sei albumi d'uova e sette se piccoli, essenza o profumo ed un grano di sale.

Procedimento. — Mettete gli albumi in una catinella stagnata con un grano di sale e sbatteteli col fuscello dapprima leggiermente ed accelerando la rapidità del movimento mano mano che si gonfiano. Quando incominciano ad essere spumosi bisogna far loro prendere la maggior consistenza; quando l'albume tendesse a granularsi, vi aggiungerete un pizzico di zucchero in polvere. Lorchè il composto è ben liscio, ritirate il fuscello e incorporatevi assieme lo zucchero a poco a poco, mediante la spatola; aggiungete l'essenza che desiderate ed impiegatelo tosto.

Composto di meringa italiana. — *Proporzioni:* 500 grammi di zucchero, cinque albumi ed essenza.

Procedimento. — Lasciate sciogliere un istante lo zucchero che porrete in una casseruola da credenza con un bicchiere d'acqua; aggiungete la raschiatura d'un limone od un po' di vaniglia e cuocetela alla piuma (vedi cottura dello zucchero, pag 813). Frattanto avrete incominciato a sbattere gli albumi e lorchè lo zucchero avrà raggiunto il grado voluto, ritiratelo dal fuoco per fargli perdere l'ebollizione; continuate a sbattere l'albume fino alla maggior consistenza; allora fate versare a poco a poco lo zucchero nell'albume, ed operando la mescolanza col fuscello, gli albumi diverranno spumosi e lisci per effetto del calore che li cuoce. Mettete per un istante il fondo della catinella nell'acqua fredda ed ultimate l'operazione lavorando gli albumi colla spatola; raffreddandosi ripiglieranno corpo; coprite la catinella con un tovagliuolo ed impiegate il composto dopo qualche minuto. Esso si cuoce a forno dolcissimo e deve conservarsi bianchissimo. Consultando l'istruzione a pag 811. si può colorare a piacimento.

Composto di meringa al cioccolato. — Il procedimento e le dosi sono identiche; non si tratta che d'aggiungere allo zucchero, quando è cotto, 60 grammi di cioccolato sciolto e stemperato con sciroppo vanigliato.

1855. Pasta per timballo alla Châteaubriand
(Pâte pour timbale à la Châteaubriand).

Proporzioni. — Grammi 100 di mandorle, grammi 100 di zucchero fino, grammi 50 di burro, grammi 150 di farina, poco albume d'uovo e sale.

Procedimento. — Pelate e pestate le mandorle con un po' di albume d'uovo; passatele allo staccio; mettete sulla tavola la farina, lo zucchero, piccola porzione del quale all'arancio, il burro e un grano di sale. Lavorate per bene formando la pasta e tirandola sottile come un pezzo da cinque centesimi. Disponetela, come d'uso, su una lastra di rame e fatela cuocere a forno temperato. Appena tolta dal forno, foggiatela, mediante stampino, a guisa di piccoli dischi, simili a pezzi da dieci centesimi, coi quali coprirete l'interno del timballo. Al momento di servire riempitelo con una *plombière* alla vaniglia e frutta confettata. G. N.

1856. Panettone alla milanese *(Panettone à la milanaise)*

Provvedete dal fornaio un ettogrammo di lievito che non sia troppo acido ed amalgamatevi assieme con acqua tepida un ettogrammo di farina di semola di prima qualità, in modo d'averne una pasta alquanto sostenuta che coprirete e porrete a levare in sito tepido; dopo tre ore, mettetela di nuovo sulla tavola, aggiungete un altro ettogrammo di farina e con acqua tepida formate la pasta, che lascierete ancora levare per tre ore; dopo di che mettetela sulla tavola, aggiungete 650 grammi di farina di semola, un pochino di sale, sei uova, 160 grammi di burro appena sciolto e 160 grammi di zucchero; lavorate con diligenza, ed ottenutone una pasta piuttosto soda, amalgamatevi assieme 50 grammi d'uva sultana, 50 grammi di cedrato tagliato a dadolini e un po' di burro fuso. Riunite la pasta quasi a forma di cupola e riponetela su una lastra di rame; mettetela nella stufa ben temperata, e quando sarà raddoppiata di volume e si presenterà resistente al tatto, ma tremolante, praticatevi al disopra col coltello una leggiera incisione disegnando dapprima un quadrato ed in mezzo a questo una croce. Mettetelo nel forno che avrete dapprima riscaldato fortemente e di poi abbassato a calore regolare, e cuocetelo di bel colore castagno chiaro. Ritiratelo dal forno e lasciatelo raffreddare. Il panettone, tanto più se grosso, riesce migliore a mangiarlo il giorno seguente.

Colla stessa pasta si fanno piccoli panettoncini, tranne che li cuocerete in breve tempo a forno più vivace.

1857. Focaccia alberifera allo spiedo
(Gâteau arbreux à la broche).

Questa distinta focaccia richiede molta perizia e diligenza. La massa è composta nel seguente modo: 500 grammi di farina di semola, 250 grammi di farina di patate, 500 grammi di burro, 500 grammi di zucchero fino, un bicchiere di buona panna, un bastoncino di vaniglia in polvere, ventiquattro tuorli d'uova, diciasette albumi e raschiatura di limone e d'arancio.

Lavorate in una grande terrina i tuorli d'uova collo zucchero ed aggiungete mano mano il burro depurato e manipolato, poi la vaniglia, la farina e la panna; avrete intanto fatto ridurre in neve gli albumi, che amalgamerete leggiermente ed in modo di averne una pasta ben eguale e molto morbida.

Per questa focaccia è necessario un fusto di legno di forma conica, avente alla sua base circa dieci centimetri di diametro e lunga cinquanta o sessanta, e perforato in tutta la sua lunghezza in modo da potervi far passare l'asta dello spiedo. Attorniate il fusto con una funicella, che disporrete a spira, in modo da poterla ritirare quando la focaccia sarà cotta tirandone l'estremità; ricoprite la funicella con carta butirrata ed assicurate il fusto allo spiedo; collocate l'asta sugli alari ad una certa distanza dal fuoco ardente; fate girare da altra persona lo spiedo, affine di potere regolare il movimento secondo il bisogno; lasciate riscaldare il legno bagnando la carta di burro depurato, indi cospargetela con uno strato del composto girando lentamente lo spiedo. Lorchè il primo intonaco avrà preso colore, disponetene un secondo, raccogliendo mano mano il composto che cadesse nella leccarda, che avrete avuto cura di porvi sotto ben pulita; lasciate colorare questo strato come il primo, e procedete similmente sino a che il composto si presenti dello spessore di due centimetri su tutta la sua lunghezza. Allora versatevi sopra altro composto a piccole porzioni senza girare lo spiedo, per un momento, affinchè la pasta che tende a cadere si trovi rattenuta dall'azione del fuoco, formando così delle inegualianze, come si veggono nel modello della tavola *A*. Quando i primi gruppi si sono un po' consolidati, bisogna girare lo spiedo, per formarne altri, in modo da distribuirli su tutta la superficie; indi continuate a cospargerla d'altri strati, come si disse innanzi, fino a che abbiate esaurito tutto il composto; quello sgocciolante lo impiegherete esso pure, diluendolo con un po' di latte. Ultimerete la cottura girandolo regolarmente fino a che la focaccia sia interamente colorata d'un biondo chiaro. Allora toglietela dagli alari

e con un pennello verniciatela di ghiaccia cruda all'arancio e al limone, indi giratela ancora sul fondo qualche minuto per asciugarla. Perchè la focaccia riesca brillante e conservi il suo colore, la ghiaccia dev'essere molto liquida. Quando è completamente fredda, tagliatela dalle estremità per ritirare la funicella e rizzarla in piedi; levate la carta nell'interno e mettete la focaccia su un tondo adatto guernito di un tovagliuolo damascato. A molti piace guernire queste focaccie con diverse pasticcierie; noi siamo d'avviso che la semplicità giova meglio. Trattandosi d'un servizio per grande *buffet*, la porrete sopra zoccolo in croccante od in pasta da credenza decorata in pastigliaggio e guernita all'ingiro di *gâteaux* alla genovese; ornate la sommità con un cespuglio in pasta d'adragante a colori, oppure di zucchero filato.

1858. Croccante di mandorle *(Nougat)*.

Pelate, lavate ed asciugate 6 ettogrammi di mandorle dolci, che taglierete a filetti, indi farete seccare a forno dolcissimo ed in modo che piglino un leggier color biondo ed eguale; mettete 5 ettogrammi di zucchero fino, ma non in polvere, in una casseruola da credenza e fatelo caramellare leggiermente sul fornello, tramenando con un mestolino; quando lo zucchero sarà sciolto, gettatevi entro le mandorle calde e un po' di sugo di limone, ritirate il recipiente dal fuoco e mescolate le mandorle collo zucchero. Mettetelo in uno stampo unto d'olio e comprimete il composto contro le pareti mediate un limone, badando che l'intonaco abbia a riescire molto sottile; oppure stendete il croccante su una lastra di rame e ricoprite con esso mano mano lo stampo, tenendo il tutto al caldo. Estraetelo dallo stampo, e quando è freddo decoratelo con zucchero filato o ghiaccia reale spinta al cornetto, pistacchi e frutti confettati.

Con questo croccante si fanno tempietti, casuccie ed ogni sorta di oggetti, che riescono di facilissima esecuzione. È loro prerogativa l'armonia delle proporzioni e la semplicità. Per questi pezzi le mandorle dovranno essere tritate e di poi passate al cibro di cucina non troppo fitto. Ove la quantità fosse maggiore della dose indicata, converrà prepararlo in due riprese.

1859. Arpa in croccante *(Lyre en nougat)*.

Per disporre questo elegante pezzo da *buffet*, quale lo presenta il modello a pag. 808, occorre avere uno stampo di rame o di latta in due pezzi, a foggia d'arpa, che unterete d'olio di mandorle,

è poscia ricolmerete col composto preparato nel modo anzidetto; il piedestallo costituirà un pezzo a parte, che farete dopo avere ultimata l'arpa, che attaccherete con zucchero caramellato biondo; filettatela di ghiaccia reale spinta al cornetto; le teste che ornano l'estremità e la ghirlanda col suo nastro, sono in pastigliaggio a colori; le corde, parimenti in pastigliaggio, sono decorate alle estremità di bottoncini rosa, ed il regolo che li tiene divise è in croccante velato di ghiaccia bianca. Avrete in pronto uno zoccolo o tamburo di legno a tre ordini coperto di pastigliaggio; le decorazioni e le ghirlande che attorniano la base sono pure in pastigliaggio, preparate conforme all'istruzione a pag. 726. Guernite il primo gradino di piccoli croccanti di mandorle a foggia di bicchieri e ricolmi di lattemiele alla vaniglia con piccole fragole, il secondo con *fanchonettes* raffiguranti vasetti, ed il terzo di meringhe rotonde ripiene di zabaglione all'arancio. G. N.

1860. Elmo in croccante *(Casque en nougat)*.

Per ben riescire a confezionare questo elegante croccante, è indispensabile avere uno stampo proporzionato e diviso in tre pezzi, l'uno formante la calotta, il secondo la visiera ed il terzo il cimiero che sostiene la criniera. Untate d'olio di mandorle lo stampo e distendetevi entro il composto di croccante di mandorle trite. La *barbozza*, ossia le coreggie destinate ad allacciare l'elmo sotto il mento, sono fatte parimenti di croccante, che stenderete su una lastra di rame e taglierete col coltello; ove si raffreddasse troppo presto, lo esporrete un istante al forno, affine di poterlo modellare con precisione. Attaccate i vari pezzi con zucchero caramellato biondo, e col cornetto ripieno di ghiaccia bianca, filettate la visiera e decorate la *barbozza* ed il cimiero.

Qualche giorno prima avrete preparato uno scudo con pasta di mandorle ed adragante, non che la cintura ed una daga romana, badando che questa abbia ad essere più corta dello scudo. Impiegando la pasta di mandorle il lavoro riesce più perfetto; diversamente si ponno modellare con pasta di biscottino molto rafferma, ben glassata e decorata al cornetto; la corona d'alloro può essere parimenti fatta con pasta verde di mandorle e di biscotto colorato in verde. Avrete uno zoccolo nel genere del disegno che presentiamo; il fusto del piedestallo è di legno coperto di ghiaccia reale bianca; esso porta una specie di tamburo in croccante attorniato di ghirlande in pastigliaggio. Collocatevi sopra lo scudo, la daga e la cintura, indi l'elmo a cui attaccherete con ghiaccia la ghirlanda; all'ultimo istante formate la criniera con zucchero filato tinto

in rosso, e mettetela sul cimiero in modo che la coda vada a cadere sullo scudo. Guernite la base di *maddalene* cotte in piccoli stampini

e di poi ghiacciate in bianco e decorate di gelatina di ribes spinta al cornetto, e la parte superiore del piedestallo di meringhe rotonde e ripiene di crema pasticciera, decorate con un nastrino di ghiaccia rosa ed asciugate nella stufa.

G. N.

1861. Cigno in croccante *(Cygne en nougat)*.

Con uno stampo in due pezzi, che si unta d'olio di mandorle e poscia s'intonaca di composto di croccante di mandorle trite, modellate il cigno, e poscia le ali separatamente. Congiungete il corpo con zucchero caramellato, copritelo di ghiaccia reale lisciando col coltello; imitate gli occhi con pastina di cioccolata e con un ago da cucina segnate la screziatura delle penne prima che

la ghiaccia sia asciutta. Attaccate le ali tenendole a mezzo spiegate, che avrete parimenti glassate ed incise; il becco lo conserverete del colore del croccante. Mettetelo ad asciugare nella stufa e poscia adagiatelo su uno zoccolo ovale a forma di vasca, cosparso di pistacchi triti per dare il verde; disponetevi all'ingiro dello zucchero filato finissimo e bianchissimo in modo da raffigurare l'acqua, e guernite l'orlo con cestelline di piccoli aranci ricolme di bianco-mangiare.

Si può disporre anche in una specie di nido, nel qual caso dovranno collocarsi sotto al cigno delle uova che avrete forate e riempite, mediante un piccolo imbuto, di bianco-mangiare e di poi poste a gelare su uno staccio ricolmo di ghiaccio.

1862. Piramide in croccante di mandorle
(Pyramide en nougat d'amandes).

Preparate uno zoccolo a due gradini velati di ghiaccia e spolverizzati di pistacchi triti fini e molto verdi in modo da raffigurare erba. Modellate un fusto da candelabro di composto di croccante, non che tre bracciuoli portanti una cestellina parimenti di croccante. Regolateli col coltellino, e quando siano freddi, attaccateli con zucchero caramellato contro l'asta principale che avrete assicurata allo zoccolo e sulla cui punta collocherete una cestellina di croccante più grande delle altre; decorate le cestelline con ghiaccia bianca e rosa spinta al cornetto, oppure con piccolissime pallottoline di pasta reale spolverizzate parte con zucchero granulato bianco, parte rosa e parte in verde con pistacchi triti molto fini.

Questa piramide si guernisce di pasticcierie svariate mettendone due qualità all'ingiro ed altre quattro nelle cestelle.

Simili candelabri per *buffet* ponno portare anche un maggior numero di cestelle, a due ordini, mettendo quattro bracciuoli al disotto, tre superiormente, ed uno alla sommità. G. N.

1863. Vaso in croccante guernito di plombières di fragole
(Vase en nougat garni de plombières de fraises).

Preparate il croccante con 600 grammi di mandorle dolci trite, e per essere sicuri dell'operazione lo farete in due riprese. Untate uno stampo in quattro pezzi a foggia di vaso e mettetevi entro il composto, come si disse al N. 1858. Lasciate che si raffreddi, toglietelo dallo stampo ed attaccate i vari pezzi con zuc-

chero caramellato, indi con ghiaccia spinta al cornetto tracciate i cordoncini che filettano il vaso; il manico posto ai lati e che attaccherete pure con zucchero caramellato, è formato con croccante rotolato sul marmo unto d'olio di mandorle e modellato come indica il disegno (tavola *B);* la decorazione posta ai lati è in pastigliaggio bianco e parimenti in pastigliaggio bianco e rosa sono gli ornati che abbelliscono e distinguono i gradini dello zoccolo su cui collocherete il vaso. Guernite la base di meringhe rotonde, e superiormente disponetevi con garbo delle paste genovesi glassate in bianco e decorate al cornetto con ghiaccia rosa. Montate in piramide nel centro del vaso una *plombière* di fragole, entro la quale vi conficcherete delle grosse fragole.

Questo vaso può essere decorato anche con pasta di mandorle ed adragante.

Il fusto dello zoccolo è di legno coperto di ghiaccia bianca, ma lo si potrebbe fare anche con pasta da credenza.

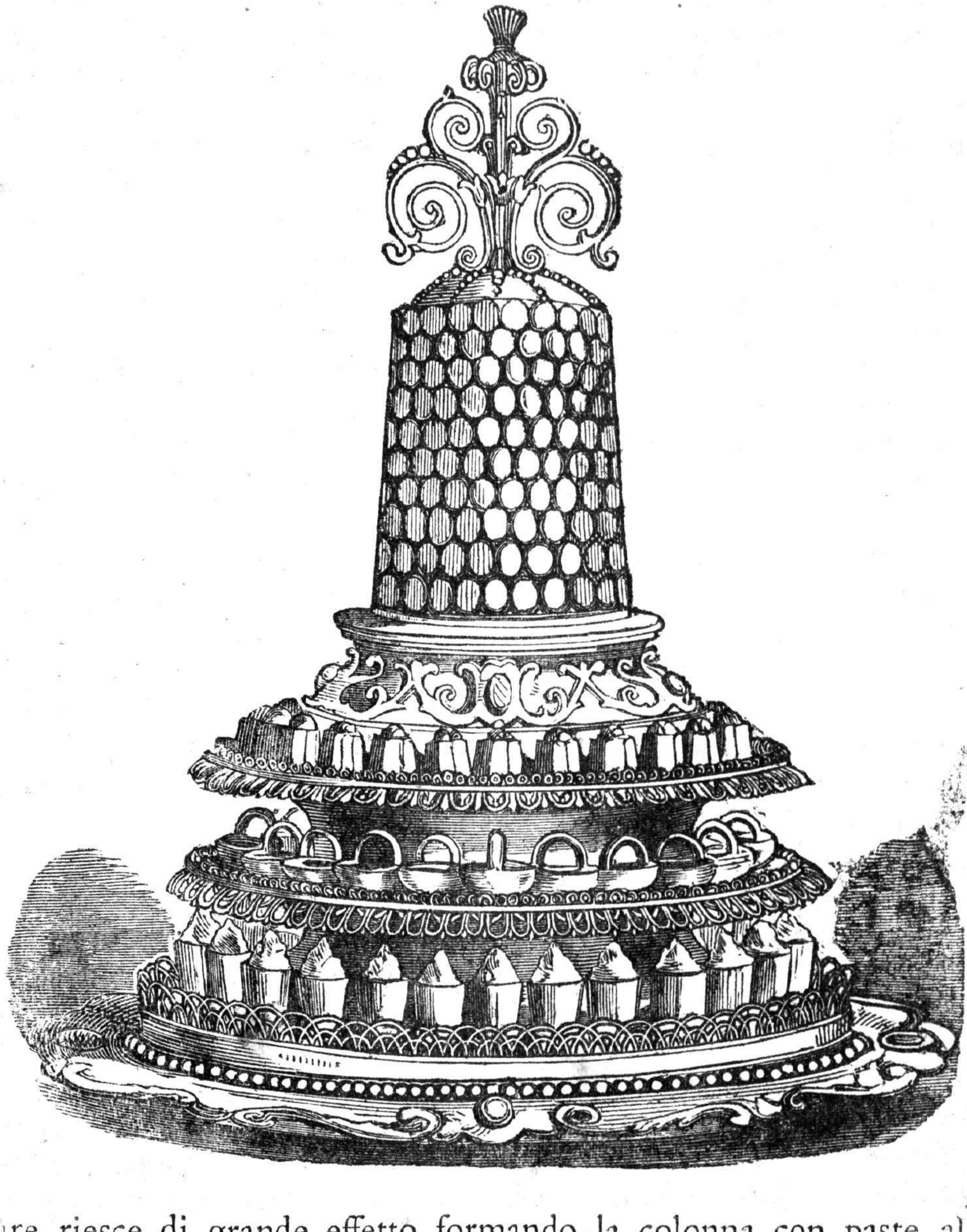
1864. Croccante alla principessa Margherita

(Croque bouche à la princesse Marguerite).

Preparate un piedestallo a tre ordini simili al modello, il quale può essere fatto tanto di pasta come di legno, che ricoprirete interamente di ghiaccia color rosa; la ghirlanda che orna la base e le altre decorazioni sono in pastigliaggio; la parte superiore del piedestallo è rivestita e decorata di ghiaccia spinta al cornetto. È inutile avvertire che la decorazione del pastigliaggio l'attaccherete con pastina adragante. Approntate trecento pallottoline di pasta reale (N. 1820) cotte di bel colore e di poi glassate con ghiaccia cotta, cui avrete unito un po' di rhum e di sugo d'arancio, e da ultimo asciugate nella stufa. Prendete uno stampo di latta a colonna, untatelo internamente d'olio di mandorle; indi prese coll'ago di cucina le pallottoline, attaccatele all'ingiro bagnandole con zucchero caramellato biondo, fino a che sia interamente ricoperto; preparate con pasta genovese una specie di calotta che serva di coperchio alla colonna che glasserete in bianco e decorerete di bollicine di ghiaccia rosa spinta al cornetto. Disegnate su una lastra di vetro unta leggiermente d'olio un arabesco di ghiaccia reale con cui ornare la sommità; fatelo asciugare nella stufa, indi rivoltatelo e col cornetto decoratelo istessamente dalla parte opposta e mettetelo ad asciugare di nuovo. Estraete il croccante dallo stampo ed attaccatelo allo zoccolo; assicurate pure l'arabesco di ghiaccia sul coperchio di pasta genovese. All'ultimo istante riempite il croccante con una *plombière* di fragole all'orientale, e copritelo. Guernite il piedestallo con crostatine di sfogliata a foggia di bicchieri ri-

colmi di lattemiele alla vaniglia; collocate sul secondo gradino delle cestelline d'aranci alla gelatina, e sul terzo dei piccoli *baba* glassati al punch.

Invece della *plombière* si può impiegare qualsiasi gelato; così



pure riesce di grande effetto formando la colonna con paste alla genovese tagliate con piccoli stampi della grandezza d'un pezzo da dieci centesimi e glassati alternativamente in bianco, rosso e verde con pistacchi triti. Siccome questo pezzo è destinato a guernire un *buffet,* così è soltanto al momento di servire che vi si porrà la *plombière.*

G. N.

1865. Meringa montata *(Grosse meringue montée).*

Apparecchiate un composto di meringa con quindici albumi e 9 ettogrammi di zucchero fino. Tagliate dodici rotondi di carta di diverse dimensioni, incominciando cioè dalla grandezza del fondo d'un tondo regolare di tramesso e impicciolendoli gradatamente fino alla grandezza di un bicchiere. Mettete parte del composto in un grande cornetto od in una siringa di latta, e formate altrettanti anelli quanti sono i dischi di carta che avrete dapprima untato; spolverizzateli di zucchero fino ed esponeteli a forno dolce su una lastra di rame; cotti di color chiaro, levate la carta e fate di nuovo asciugare. Avrete intanto predisposto e cotto a dovere un fondo di pasta da credenza (N. 1813) su cui collocherete l'anello più grande e mano mano gli altri, attaccandoli con meringa. Ultimata quest'operazione, esponete ancora a forno dolce, ritirandolo non appena il tutto sia consolidato. Preparate duecento piccole meringhe e disponetele su lastre di rame o di latta unte di burro; decoratele con pistacchi e cuocetele a forno dolcissimo di color biondo chiaro.

Stratificate il pezzo coll'istesso composto ed attaccate all'ingiro le piccole meringhe, come vedesi nel disegno (tavola *C*). Mettetela ad asciugare nella stufa, indi collocatela su uno zoccolo in pastigliaggio; ornate la sommità con un palloncino di zucchero filato che decorerete nel genere del modello. Guernite la base all'ingiro di meringhe piuttosto grosse, che avrete apprestate come le altre e che all'ultimo istante ricolmerete di panna in lattemiele al sapore di vaniglia.

Colla meringa si fanno svariate e graziose montature.

Ad esempio eccovene una di non difficile esecuzione. Coprite di carta unta uno stampo da timballo, e tracciatevi sopra il composto spinto al cornetto; spolverizzate e fate cuocere a forno dolce, cosicchè avrete una specie di calotta traforata, che ultimerete col decorarla di bottoncini fatti parimenti col cornetto, al centro dei quali porrete un pistacco verde, e di poi farete cuocere a forno dolce. Questa calotta può servire a coprire una bavarese od un gelato qualsiasi posto prima nello stampo che servì per la meringa. Queste meringhe si ponno altresì decorare con mandorle bianche o *pralinate* e confezionate coll'aggiunta di cioccolato grattugiato fino

1866. Bordura di meringa guernita di plombières all'orientale

(Bordure de meringue garnie de plombières à l'orientale).

Preparate cotto un fondo di pasta napoletana (N. 1824). Tagliate quattro rotondi di carta eguali, sui quali, con un composto di meringa fatta con sei albumi e 4 ettogrammi di zucchero profumati all'arancio e alla vaniglia, spinta al cornetto, foggierete quattro grandi anelli; spolverizzateli di zucchero e cuoceteli di color molto chiaro; allora toglieteli dalla carta e attaccateli con meringa, l'uno sopra l'altro; avrete così una fascia piuttosto alta che farete asciugare nel forno e di poi decorerete tracciandovi all'ingiro una ghirlanda di ghiaccia rosa e pistacchi spinta al cornetto; guernite la parte superiore di mandorle verdi a guisa di corona, attaccandole con ghiaccia; asciugatela nel forno, lasciatela raffreddare, indi adagiatela sul piatto coperto d'un tovagliuolo ripiegato; riempite il vuoto con una *plombière* di fragole all'orientale montandola in piramide e mettendo nell'istessa *plombière* delle grosse fragole.

Tanto la decorazione quanto la *plombière*, come ognun vede, può variarsi a piacimento.

1867. Vaso in pasta di credenza guernito di meringhe

(Vase en pâte d'office garni de meringues).

Per l'apparecchio di questo elegante pezzo montato occorre avere una forma di rame a cerniera od in tre pezzi a foggia di vaso nel genere del modello (tavola *D*), che unterete di burro depurato e coprirete internamente di pasta di credenza (N. 1817) dello spessore d'un pezzo da cinque franchi, punzecchiandola in ogni lato colla forchetta; riempitela di piselli o fagiuoli secchi e collocatela su una lastra di rame, per poi cuocerla di bel colore a forno temperato. Lasciate che si raffreddi, levate i piselli, indi glassatelo con ghiaccia reale, spolverizzatelo di zucchero rosa e decoratelo col cornetto nel genere del modello, tenendolo rovesciato in senso inverso. Avrete pure approntato una gradinata di legno a tre ordini e con un pezzo che sopravanzi in modo da raffigurare il piedestallo del vaso; copritelo di ghiaccia color rosa che farete asciugare; decorate il fusto con quattro grandi foglie di pasta adragante bianca che ornerete di bottoncini rosa; disponete all'ingiro dei gradini le piccole bordure in pastigliaggio, che avrete preparato il giorno innanzi, attaccandole con pastina d'adragante, colla quale pure assicurerete il vaso che vi porrete sopra e che poscia ricolmerete

di meringhe rotonde e cotte, ma conservate bianche, spolverizzate di pistacchi triti, farcite di crema *plombière* ed ornate di un cordoncino tracciato col cornetto. Guernite il primo gradino di biscottini al punch glassati all'arancio; il secondo con crostatine di mandorle a foggia di bicchieri ricolmi di lattemiele alla vaniglia, il terzo con pani alla duchessa.

È questo un suntuoso pezzo destinato per *buffets*. G. N.

1868. Focaccia alla triestina *(Gâteau à la triestine)*.

Prendete 600 grammi di farina di semola di prima qualità; dividetela in quattro parti e con una di esse fate il lievito aggiungendovi 30 grammi di lievito di birra sciolto con acqua tepida e passato allo staccio; badate che la pasta sia piuttosto molle e riponetela a levare in una casseruolina che terrete al tepido. Mettete in una terrina 400 grammi di burro, che nell'inverno farete prima sciogliere; manipolatelo per manteccarlo, ed aggiungete, ad uno ad uno, sei tuorli e due uova intere, un po' di sale in polvere, 100 grammi di zucchero vanigliato e mano mano la rimanente farina ed un bicchiere di panna cui avrete dato il sapore di nocciuole, al qual uopo farete tostare una manata di nocciuole, di poi pestate colla panna e spremute attraverso un pannolino. Aggiungete il lievito, lavorate con diligenza la pasta, cui da ultimo unirete un bicchierino di maraschino, e riponetela in una terrina lasciandola levare fino a che sia raddoppiata di volume; lavoratela di nuovo e stendetela in una grande tegghia unta e infarinata; badate che la pasta non sia più alta di tre centimetri; lasciatela levare ancora a temperatura dolce, e quando sarà a giusta misura, cioè aumentata del doppio, cuocetela a forno temperato. Cotta di bel colore, rovesciatela sulla tavola, per poi a freddo velarla di ghiaccia cruda, d'arancio, o meglio, se la stagione è propizia, di ghiaccia di fragole o di lamponi. Esponetela un istante al forno per lucidarla. Si può cuocere la focaccia in due tegghie, indi stratificarne una di marmellata e ricoprirla coll'altra; glassate la superficie con ghiaccia al sorbetto di campagna e servitela come una torta. Con questa pasta tagliata a pezzetti si fanno ottimi pasticci che si velano di ghiaccia cotta al punch. G. N.

1869. Focaccia bocca di dama (*Gâteau bouche de dame*).

Proporzioni. — 120 grammi di zucchero, 90 grammi di fecola di patate, sei uova piuttosto grosse, un grammo e mezzo di vaniglia in polvere.

Procedimento. — Si prende lo zucchero e le uova, si mettono in un bacino di rame non stagnato e ben lucido su un poco di cenere calda, e col fuscello si sbatte per circa mezz'ora; a questo punto il preparato dev'essere leggiero; vi si mischia la vaniglia e la fecola tepida, indi si cuoce in una tegghia a forno dolce.

1870. Gâteau mille foglie all'ambasciatrice
(Gâteau mille feuilles à l'ambassadrice).

Apparecchiate 8 ettogrammi di pasta sfogliata cui darete tre giri più dell'ordinario e dividerete in tre parti, stendendola non più alta d'un pezzo da cinque franchi. Mediante uno stampo da timballo della grandezza del piatto, tagliate dieci o dodici dischi, che porrete su lastre di rame, e di poi con uno stampo cilindrico levate il centro; dorate d'uova questi grandi anelli e fateli cuocere a forno regolare; cotti e freddi, stratificateli di crema pasticciera; metteteli uno sopra l'altro, copriteli interamente di meringa alla vaniglia, che eguaglierete col coltello; esponetelo un istante a forno dolcissimo indi con cornetto ricolmo di meringa disegnatevi una leggiera decorazione. Mettetelo nella stufa calda ad asciugare per circa un'ora. Lasciate che si raffreddi, e decoratelo con gelatina di ribes o di mele spinta al cornetto; collocatelo sul piatto e servite guernendo il centro con una bavarese di mandorle od una *plombière* qualsiasi, oppure con lattemiele profumato all'arancio o alla vaniglia.

1871. Gâteau mille foglie alla fiorentina
(Gâteau mille feuilles à la florentine).

Preparate un chilogrammo di pasta frolla (N. 1826) lasciatela riposare, indi dividetela in venti parti, che distenderete per farne altrettanti dischi grossi come un pezzo da dieci centesimi; metteteli su una lastra di rame, dorateli e cuoceteli di bel colore; freddi che sieno, stratificateli metà di marmellata d'albicocche e metà di crema alla vaniglia; collocateli alternati uno sopra l'altro, ritagliate il *gâteau* col coltello, glassate con ghiaccia cotta al cioccolato, indi decoratelo con ghiaccia reale bianca. Lo stesso *gâteau* si può fare come l'anzidetto, formandolo cioè ad anelli e guernendolo con lattemiele alla vaniglia.

1872. Gâteau napoletano *(Gâteau à la napolitaine).*

Preparate un chilogrammo di pasta frolla napoletana (N. 1824) che stenderete dello spessore d'un pezzo da cinque franchi, e dividerete in dodici parti. Non appena cotta e tolta dal forno, disponete i vari pezzi in guisa di anelli, come si disse sopra, stratificateli di marmellata d'albicocche e metteteli uno sopra l'altro, conservandoli poi in sito fresco. Questa focaccia si prepara un giorno per l'altro; prima dell'ora del pranzo decoratela di ghiaccia reale (N. 1818) e con ornamenti di pasta sfogliata cotta in bianco. Collocatela sul piatto e guernite il centro con una *plombière* di mandorle o di fragole alla orientale.

1873. Gâteau alla genovese *(Gâteau à la génoise).*

Apparecchiate una pasta da biscottino che farete cuocere di bel colore in uno stampo da bordura previamente unto di burro depurato e spolverizzato di farina di patate. Estraetelo dallo stampo e quando è freddo, glassatelo di marmellata ridotta e decoratelo con frutti sciroppati. Mettetelo sul piatto e servitelo guernendo il centro con una *plombière* di frutta.

1874. Gâteau alla reale *(Gâteau à la royale).*

Approntate una bordura di pasta da biscottino alla vaniglia, come si disse sopra; non appena tolta dal forno, rovesciatela su una reticella da credenza; stratificatela di marmellata d'albicocche e glassatela con ghiaccia di pistacchi, decorandola con fette di ananas sciroppate e ben asciugate. Ultimato, asciutto e freddo, collocatelo sul piatto e servitelo guernendo il centro con una *plombière* di noci fresche. G. N.

1875. Gâteau Maddalena *(Gâteau Madelaine).*

Riempite di pasta maddalena (N. 1832) una bordura preparata come si indicò più sopra; cotta di bel colore, estraetela dallo stampo, e con un pennello stratificatela di marmellata d'albicocche; glassatela di ghiaccia al sorbetto di campagna (N. 1818); lasciatela asciugare nella stufa, e quando è fredda servitela ricolmando il centro con una *plombière* di cacao montata in piramide G. N.

1876. Gâteau alla moscovita *(Gâteau à la moscovite).*

Operate come sopra, impiegando invece una pasta di biscotto di mandorle; cotto e freddo, glassatelo dapprima leggiermente di marmellata d'albicocche, indi di ghiaccia cruda con kirsch, ed esponetelo al forno per fargli prendere il lucido.

Preparate una gelatina d'arancio con metà colla dell'ordinario, congelandola nella sorbettiera e lavorandola fino a che diventi elastica; allora aggiungerete un salpicone di frutti sciroppati, lavati e di poi asciugati ed intrisi di kirsch. Mettete il composto in uno stampo della dimensione dell'interno della bordura, previamente coperto di carta; chiudetelo ermeticamente, mettetelo in ghiaccio e sale per circa mezz'ora, indi bagnatelo d'acqua fresca per estrarlo dallo stampo e riporlo in mezzo alla bordura. Servitelo attorniato di fette di melarancio, glassate allo zucchero ed al rhum.

1877. Gâteau alla lombarda *(Gâteau à la lombarde).*

Con 3 ettogrammi di pasta sfogliata, preparate quattro dischi vuoti nel centro, come si disse al N. 1870; preparatene pure altri tre con pasta di biscotto di mandorle (N. 1836) e quattro di pasta frolla lombarda (N. 1822) precedentemente stesa sottile e cotta su una lastra di rame. Con quest'ultima pasta fate un fondo su cui collocare i dischi. Avrete in pronto una crema pasticciera alla vaniglia, che dividerete in due parti, unendo alla prima 100 grammi di cioccolato ben sciolto e un po' di maraschino e all'altra metà un po' di curaçao; stratificate i dischi parte con crema al curaçao e parte colla crema al cioccolato; indi metteteli alternati uno sopra l'altro per formare il *gâteau:* glassatelo di ghiaccia reale, lisciatelo e decoratelo con pistacchi e ghiaccia rossa al cornetto, formando una ghirlanda. Fatelo asciugare nella stufa, e quando sia freddo servitelo guernendo il centro con una *plombière* d'arancio alla vaniglia mista con un po' di lattemiele. G. N.

1878. Gâteau alla finanziera *(Gâteau à la financière).*

Apparecchiate una bordura di pasta da savarino (N. 1829), glassatela con ghiaccia d'arancio cotta, e mettetela nel forno ad asciugare e poscia disponetela sul piatto guernendo il centro con una *plombière* montata in piramide, la quale avrete ammannita con un composto di pane d'albicocche con latte di mandorle e metà

dose di colla dell'ordinario, ed aggiuntovi all'ultimo istante una mescolanza di frutti sciroppati, quali mandorle verdi, prugne verdi, pesche ed ananas a pezzetti.

1879. Gâteau Malakoff *(Gâteau Malakoff)*.

Apparecchiate una bordura con pasta da biscottino di nocciuole, che cotta di bel colore, porrete su una reticella e glasserete con un pennello, dapprima con marmellata di albicocche, poi con ghiaccia cotta alla vaniglia. Preparate una dozzina di pallottole di pasta reale (N. 1820) che cuocerete e poscia riempirete di crema pasticciera e glasserete al cioccolato; collocatele sulla bordura, che esporrete a forno dolce per cristallizzare la ghiaccia. Quando è fredda, collocatela sul piatto e servite guernendo il centro con una *plombière* di nocciuole con maraschino.

1880. Gâteau Moka *(Gâteau Moka)*.

Fate cuocere della pasta da biscottino comune, che stenderete tenendola alta due centimetri, su due lastre di rame; indi tagliate dieci dischi vuoti nel centro, stratificateli di crema pasticciera al caffè e poggiateli uno sopra l'altro per formare il *gâteau;* spalmatelo leggiermente di meringa alla vaniglia, decoratelo con pistacchi e ghiaccia rossa; asciugatelo al forno, e quando sia freddo, guernitelo con una *plombière* di crema al caffè foggiata in piramide.

1881. Gâteau alla siciliana *(Gâteau à la sicilienne)*.

Preparate, cotta di bel colore, una bordura di pasta da biscottino profumata d'arancio; glassatela con ghiaccia all'arancio; e dopo averla fatta asciugare, mettetela su un tovagliuolo ripiegato e servitela guernita d'una *plombière* di marroni al maraschino, attorniando la bordura di marroni glassati.

1882. Gâteau belgico *(Gâteau belgique)*.

Sboglientate, pelate e pestate 3 ettogrammi di mandorle, che diluirete con albume d'uova e poi passerete allo staccio. Lavorate quattordici tuorli d'uova con 450 grammi di zucchero fino, aggiungete le mandorle, quattordici albumi montati in neve e da ultimo 3 ettogrammi di farina passata allo staccio, formando una pasta morbida e liscia. Untate due lastre di rame od una molto grande, e stendetevi sopra la pasta alta un po' meno del dito mi-

gnolo, spolverizzatela di zucchero e cuocetela di bel colore; levate la pasta e tagliatela in dieci od undici anelli della dimensione di una forma da timballo, tagliando cioè prima i dischi e poi svuotando il centro; stratificateli di marmellata ed adagiateli uno sopra l'altro per formare il *gâteau*, che glasserete con ghiaccia al rhum di color rosa e farete asciugare al forno. Avrete preparato un sorbetto con un litro di sciroppo a trenta gradi, 20 grammi di thè verde, il sugo di tre aranci e di due limoni. Quando sia ben congelato e manteccato, aggiungete due bicchieri di Champagne e un po' di rhum zuccherato. Riempite con esso il centro del *gâteau*, montandolo in piramide. Per comodo dei commensali sarà bene predisporlo tagliato, non interamente, ed in modo che conservi la sua forma.

1883. Gâteau alla viennese *(Gâteau à la viennoise)*.

Lavorate in una terrina 250 grammi di burro, e quando sia ben spumoso, aggiungete ad uno ad uno dieci tuorli d'uova, indi 200 grammi di zucchero vanigliato, e mano mano 200 grammi di farina di semola, 50 di farina di patate e da ultimo due albumi ridotti in neve. Preparate due casse di carta unte di burro e spolverizzate di farina, e versatevi entro il composto ben amalgamato ed alto due centimetri; fatelo cuocere a forno moderato, di bel colore, indi levatelo dalla carta e stratificatene uno di ghiaccia al punch, copritelo coll'altro pezzo e glassate la parte superiore di marmellata e di poi con altra ghiaccia al punch; fatelo asciugare nella stufa e tagliatelo a piacimento. G. N.

1884. Gâteau Nelli.

Apparecchiate i seguenti ingredienti: 3 ettogrammi di farina di semola, un ettogrammo di farina di patate, un ettogrammo fra uva Sultana e di Smirne, 2 ettogrammi di nocciuole monde e tostate, mezzo litro di latte, grammi 50 di zucchero all'arancio e alla vaniglia, grammi 30 di lievito di birra, grammi 10 di sale, otto tuorli d'uova, 3 ettogrammi di burro lavorato, buccia d'arancio confettata, un bicchierino di maraschino e ghiaccia a colori come verremo indicando. Pestate le nocciuole nel mortaio diluendole col latte e passandole poi con forza al tovagliuolo. Amalgamate un quarto della farina col lievito di birra. Mettete il burro in un catino e lavoratelo fino a che si presenti spumoso; riunite poco per volta i tuorli, il latte, la farina, il sale, lo zucchero, e quando il tutto è impastato a dovere, aggiungete il lievito, il maraschino, l'uva, ed

un po' di buccia d'arancio confettata e tagliata a dadolini. Apparecchiate tre cassettine di carta reale larghe circa venti centimetri e lunghe trentaquattro centimetri, untatele di burro, infarinatele e mettetevi entro in parti eguali il composto. Riponetele in luogo tepido per circa tre ore, indi cuocetele a forno regolare. Cotte di bel colore e rasciutte, avrete in pronto tre qualità di ghiaccia, l'una rossa all'alchermes, la seconda bianca al punch, l'altra verde preparata con verde di spinacci corretta con maraschino e vaniglia. Spalmate di ghiaccia i tre pezzi, collocateli l'uno sopra l'altro tenendo il verde superiormente. Fate asciugare nella stufa e tagliate il *gâteau* a piacimento.

Si può anche servirlo intero decorandolo al cornetto. Invece delle cassettine si impiegano indifferentemente tre stampi purchè eguali e che il composto non sia in ogni caso più alto di quattro centimetri. Preferite la ghiaccia cotta. G. N.

1885. Piccioni sul nido in zucchero filato

(Pigeons sur nid en sucre filé).

Il modello che presentiamo è uno dei più graziosi ornamenti

per un convito nuziale. Il vaso che porta il nido è in pastigliaggio; le colombe sono modellate mediante forme in quattro pezzi, con

pasta di mandorle e adragante, asciugati nella stufa appena tepida, si riuniscono con pastina adragante. Questo lavoro deve essere preparato alcuni giorni prima. I piccioni ponno farsi anche con pasta da biscottino comune, in cui metterete maggior dose di farina; cuocetela in una cassettina di carta alta e lunga in proporzione delle colombe, che dopo tre giorni modellerete col coltellino; velatele di ghiaccia reale bianchissima, e con un ago da lardellare segnate la screziatura delle penne; imitate gli occhi con un granello di ginepro, quanto al becco converrà attaccarvene uno naturale, assicurandolo con ghiaccia o con zucchero caramellato. Costruite il nido con zucchero filato ed adagiatevi sopra le colombe.

Qualora si volesse utilizzare questo pezzo per servizio, lo guernirete all'ingiro di diverse pasticcierie.

1886. Giambone *(Jambon)*.

Riempite di pasta da biscottino comune uno stampo raffigurante un giambone, ed in mancanza, vi servirete d'una casseruola ovale più o meno grande a norma del bisogno. Cotto di bel colore, il giorno seguente lo taglierete col coltello formando il moncone e svuotando la parte grossa in modo da lasciarvi spazio per poi riporvi la *plombière*. Avrete preparato una gelatina alla vaniglia mista con un po' di zucchero caramellato, sicchè abbia l'aspetto di gelatina di grasso, non che una *plombière* di fragole all'orientale od altra a piacimento. Glassate la metà del giambone con ghiaccia di cioccolata per dargli il colore della cotenna, e lorchè sia ben asciutto, attaccatelo al piatto con ghiaccia reale. Tagliate la gelatina a crostoni regolari e disponeteli con garbo all'ingiro; decorate con gelatina trita, riempite il vuoto coll'anzidetta *plombière*, cui darete la forma di giambone ricoprendola di sottilissime fette di biscottino stratificate di marmellata d'albicocche; da ultimo coprite di gelatina trita.

Il cameriere che serve il piatto dovrà ad ogni tre o quattro persone tagliare a pezzi il giambone.

La superficie del giambone può essere decorata con rosoni di gelatina, o si può servire anche sopra uno zoccolo, purchè sia basso ed ovale. Guernite l'estremità con un riccio di carta fina di color rosa e bianco. G. N.

1887. Giambonetti *(Jamboneaux)*.

Untate e infarinate degli stampini a foggia di giamboncini o di costolette, e riempiteli di pasta da biscottino al punch. Cotti a forno dolce e ben rasciutti, estraeteli dalle forme e praticatevi

un'incisione per farcirli di crema di mandorle: copriteli di nuovo colla pasta che avrete levato, velateli leggiermente di marmellata di albicocche, passateli alla ghiaccia d'arancio al sorbetto di campagna, esponeteli un istante al forno per lucidarli, indi immergeteli dalla parte dell'osso in una ghiaccia di cioccolato, in modo che la glassatura giunga quasi a metà del giamboncino e rassomigli alla cotenna; ornate l'osso di ricci di carta frastagliata.

In mancanza di stampini si fanno riempiendo il cornetto di pasta da biscottino comune e modellandoli su un foglio di carta. Cotti ed asciugati, si ultimano come gli anzidetti, potendosi sostituire alla crema la marmellata ed impiegare la ghiaccia al punch. Questi giamboncini si decorano altresì con gelatina di ribes e lamponi.

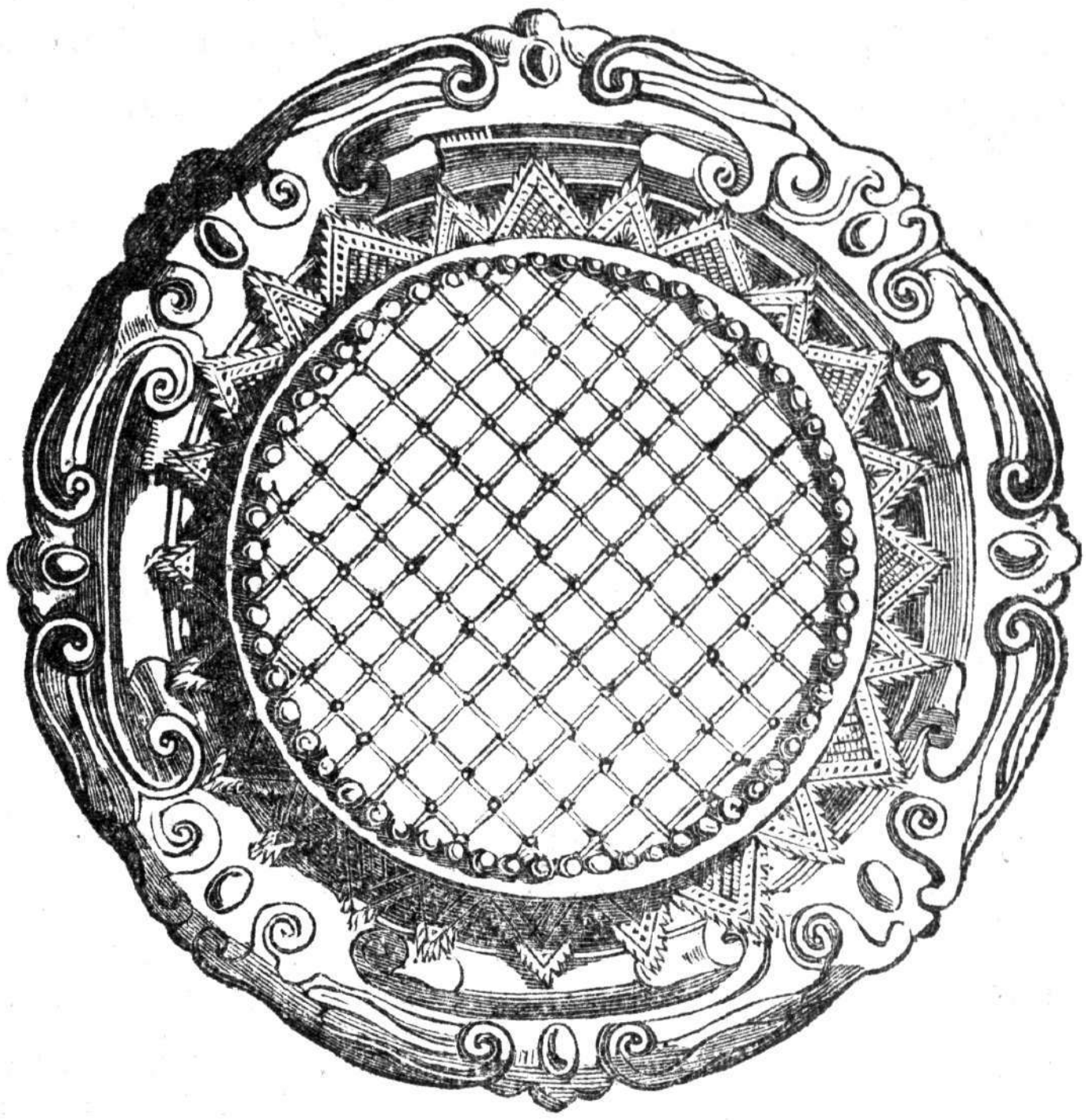
1888. Rulli di biscotto *(Roulades de biscuit).*

Preparate un composto da biscottino alla vaniglia e stendetelo, alto un centimetro, su una lastra di rame infarinata; spolverizzatelo leggiermente di zucchero, cuocetelo a forno temperato, indi riponetelo in sito umido; quando sia freddo, stratificatelo di marmellata di lamponi e ribes; rotolatelo per il lungo, avendo così un rullo della dimensione d'un rullo da pasticciere; ravvolgetelo nella carta, e dopo circa mezz'ora, tagliatelo a fette grosse un centimetro; stratificatelo leggiermente, e da una sol parte, di marmellata d'albicocche, passatele ad una ghiaccia cotta d'arancio e rhum, ed asciugatele nel forno affinchè si cristallizzino.

1889. Torta alla lombarda *(Tourte à la lombarde).*

Pelate e pestate 400 grammi di mandorle dolci aggiungendovi mezzo bicchiere di panna ed un albume, indi passatele allo staccio. Mettete in una terrina 400 grammi di burro, che nella stagione fredda avrete fatto prima sciogliere, lavoratelo fino a che diventi spumoso e ben manteccato; allora mescolatevi assieme, ad uno per volta, otto tuorli d'uova, e poscia 500 grammi di zucchero vanigliato, lavorando continuamente; aggiungete le mandorle, un grano di sale, sette albumi in neve, i quali amalgamerete leggiermente stacciandovi sopra 100 grammi di farina di semola e 50 di farina di patate. Coprite due tegghie d'egual grandezza e piane con un sottilissimo strato di pasta frolla alla lombarda; disponetevi sopra il composto alto non più di due centimetri, che liscierete e spolverizzerete di zucchero all'arancio; cuocetele di bel colore a forno temperato, indi ponetele su carta rivolte all'insù; lasciatele divenir

fredde; stratificatele di marmellata di albicocche, e collocatele una sopra l'altra in senso diverso, cosicchè tanto sopra che sotto siavi la pasta frolla. Velatela con ghiaccia reale bianchissima al maraschino, e quando sia asciutta, col cornetto ricolmo di ghiaccia



rosa, disegnate una inferriata la quale circonderete di ciriege sciroppate ed asciutte che attaccherete con ghiaccia. Disegnate all'ingiro, parimenti con ghiaccia, una specie di pizzo nel genere del modello, decorandolo con pistacchi triti.

Come ognuno comprende, la decorazione può variarsi all'infinito.

G. N.

1890. Torta alla cremonese *(Tourte à la crèmonaise).*

Preparate una pasta frolla alla dose di 3 ettogrammi di farina di semola, 2 ettogrammi di farina di melica ben fina e fresca, 3 ettogrammi di zucchero, 350 grammi di burro, la raschiatura d'un arancio, un uovo intero, due tuorli e un grano di sale. Stendetela alta come un pezzo da cinque franchi su due lastre di rame, doratela d'uovo e cuocetela di bel colore a forno caldo. Ritiratela dal forno, dividetela, servendovi del coperchio di una casseruola, in quattro pezzi rotondi della dimensione del piatto. Avrete in pronto una crema pasticciera, alla quale aggiungerete un pezzo di

cedrato pesto e diluito con maraschino. Stratificate un rotondo con questo composto e copritelo con un altro, che parimenti stratificherete e coprirete col terzo rotondo; ripetete l'operazione e mettetevi sopra il quarto disco. Tagliate a filettini un ettogrammo di mandorle, che farete colorare di color biondo nel forno. Velate la superficie con ghiaccia cotta all'essenza di arancio e colorita con un po' di cocciniglia; spolverizzatela tosto colle mandorle e quando sia fredda, servitela.

Coll'istesso composto ed anche solo con due o tre strati, cotto e glassato similmente, si fanno pasticcini di diversa foggia.

G. N.

1891. Torta alla polacca *(Tourte à la polonaise).*

Preparate una crema pasticciera con quattro tuorli d'uova, 50 grammi di farina, 100 grammi di zucchero, 60 grammi d'amaretti in polvere, due bicchieri di panna, un po' di cannella in polvere ed un pezzetto di burro. Cotta questa crema, aggiungetevi una manata di foglie di spinacci previamente imbianchiti ed asciugati nel burro. Avrete approntato un rotondo di pasta sfogliata dello spessore d'un pezzo da dieci centesimi e della dimensione del piatto, ed altro rotondo simile, dal quale leverete il centro, ottenendo così un anello grosso circa tre centimetri. Stendete la crema, quando sia fredda, sopra il primo rotondo, e mediante listerelle di pasta disposta simmetricamente, disegnate un'inferriata, la quale dorerete con uova; sovrapponetevi l'anzidetto cerchio parimenti verniciato d'uova e fate cuocere la torta a forno caldo, che poscia spolverizzerete di zucchero e glasserete a forno vivo o colla pala arroventata.

Queste torte si ponno fare in diversi modi, ommettendo, per esempio, gli spinacci ed impiegando invece 100 grammi di pistacchi verdi pesti e di poi umettati di maraschino. Si usa anche decorarle con anelli, foglie, fiori di pasta sfogliata, il tutto cotto in bianco separatamente ed attaccato con zucchero sciolto. G. N.

1892. Torta al principe reale *(Tourte au prince royal).*

Apparecchiate un composto da biscottini al punch e proporzionato alla dimensione della torta che intendete servire. Stendete il composto, alto non più di un centimetro e mezzo, in tre tegghie, e fate cuocere a forno ben temperato. Quando siano fredde, mettetele l'una sull'altra dopo averne stratificate due di crema pasticciera preparata con latte di mandorle e corretta con buon maraschino,

perfettamente ultimata e non molto densa; ritagliate la torta all'ingiro e glassate la superficie di ghiaccia reale all'arancio; de-

coratela artisticamente con ghiaccia rosa di cioccolato spinta al cornetto; disegnate un cordone con marasche glassate, che attaccherete parimenti con ghiaccia; il vuoto nel centro servirà per disegnarvi le cifre che si desiderano. G. N.

1893. Cialde alla crema o al burro

(Gaufres à la crême).

Mescolate 300 grammi di farina ed altrettanto zucchero fino con un po' d'acqua di fior d'arancio e della crema, che a poco a poco diluirete, perchè non abbiano a formarsi grumi, ovvero del burro ben sciolto e tre uova; è d'uopo che questa pasta sia nè troppo liquida, nè troppo densa e scenda giù colante nel versarla col cucchiaio; fate scaldare lo stampo (vedi modello a pag. 56) su fuoco ardente; quando incomincia a fumare, è segno che è caldo a dovere; pulitelo bene, ungetelo di burro chiarificato, ponetevi poscia un buon cucchiaio della pasta, e chiudete lo stampo per porlo al fuoco; dopo averlo fatto cuocere da un lato, rivolgetelo dall'altro; quando giudicherete che la cialda sia cotta, aprite la forma onde vedere se sia d'un bel colore dorato, e cotta egualmente; levatela onde porla sopra un rullo foggiato a cartoccio a

forma d'imbuto, oppure a tegola, e giratevi sopra la mano, perchè ne assuma la forma; lasciatela sul rullo sino a che abbiate collo stesso processo formata un'altra cialda, e così ripetete l'operazione fino al termine, spolverizzandole mano mano con zucchero profumato. Servitele guernite di lattemiele.

Se mai nel cuocere si attaccassero allo stampo, converrà strofinarlo ed untarlo leggiermente di burro od anche con cera bianca.

Le varietà sono numerose, perocchè ve n'hanno tante quanti sono gli aromi e le sostanze farinacee.

Si preparano cialde con vaniglia, e fior d'arancio, thè, punch ed anche con mandorle dolci e amare, pistacchi, noci fresche, cioccolato, pinocchi, nonchè farina d'orzo, fecola di patate, ecc. La essenza o profumo l'aggiungerete al termine dell'operazione e gioverà eziandio a variare la qualità, confezionandole per esempio, parte all'arancio e parte al cedro. Per quelle con mandorle impiegherete 125 grammi di zucchero ogni 250 di mandorle, un mezzo cucchiaio di farina, due uova, un po' di raschiatura di limone o d'arancio e qualche granello di sale.

Spalmandole con un pennello intinto nell'uovo e spolverizzandole di poi con zucchero color rosso o giallo, si ottengono cialde di ogni colore.

Si ponno anche coprire le cialde con uva di Corinto, con polvere d'amaretti, con pistacchi e nocciuole tritate, oppure con buccia di limone o d'arancio candida e parimenti tagliata minutamente.

1894. Cialde alla casalinga *(Gaufres à la menagère).*

Mescolate 375 grammi di farina stacciata con altrettanto zucchero in polvere, un po' di fior d'arancio e di raschiatura di limone; aggiungetevi 375 grammi di burro fresco, che avrete fatto disciogliere, e diluite un poco questo denso miscuglio con un poco d'acqua e latte; formate la pasta liquida abbastanza perchè entri nello stampo. Ponete a riscaldare lo stampo, che ungerete e spalmerete con burro. Quando la pasta sarà lievemente fermentata, cioè dopo qualche ora, ponetene una cucchiaiata nello stampo e fate cuocere a fuoco vivo, avendo cura di aprire di tratto in tratto lo stampo, onde la cialda non si abbruci; quando avrà assunto un bel colore dorato, levatela e spolverizzatela di zucchero.

1895. Cialde all'italiana *(Gaufres à l'italienne).*

Sbattete in una terrina tre tuorli d'uova con un ettogrammo di zucchero; quando siano ben montati, aggiungete un ettogrammo

di farina disseccata e stacciata fina, un po' di vaniglia in polvere, i tre albumi ridotti in neve densa; amalgamate il tutto di burro stendendolo molto sottile; spolverizzatelo di zucchero, indi stratificatelo con pistacchi, zucchero granulato ed uva passa; fate cuocere a forno caldo; cotto di color biondo, tagliatelo a rettangoli; distaccateli, piegateli sopra un legno a forma di tegola, bagnate le due estremità d'uova, che mescolerete con zucchero granulato a colori, e riempitele di crema al maraschino.

1896. Cialde di Fiandra *(Gaufres à la flamande).*

Mettete in una catinella 250 grammi di farina stacciata, diluite poscia 30 grammi di lievito con mezzo bicchiere di latte tepido, passatelo quindi per una salvietta, e versate il liquido nella farina con abbastanza latte tepido per formare una pasta mollica e scorrevole, ma non troppo liquida. Ponete questa pasta nella stufa, affinchè ottenga l'effetto di una levatura ordinaria. Aggiungetevi poi due uova e quattro tuorli, la corteccia esteriore di un arancio grattugiata contro un pezzo di zucchero, quindi un pizzico di sale fino. Mescolate per bene, aggiungetevi 250 grammi di burro che rammollirete soltanto. Quando sia ben incorporato, sbattete i quattro albumi d'uova fino a che riescano densi, e versateli pian piano sulla pasta con due generose cucchiaiate di panna sbattuta. Ponete il tutto a levare entro un ambiente di calore moderato. Quando la pasta sia raddoppiata di volume, fate riscaldare lo stampo alla fiamma, indi untatelo di burro, empite col composto una parte dello stampo; quando la pasta ha ottenuto il suo effetto da quel lato, voltate leggiermente lo stampo, onde la cialda ne assuma completamente la forma. Cotte d'un bel colore dorato, mano mano che le estraete, cospargetele con zucchero fino profumato al limone.

1897. Cialde alla religiosa *(Gaufres à la religieuse).*

Prendete 250 grammi di farina, 300 di zucchero, dieci tuorli d'uovo, un decilitro di cognac, e diluite il tutto con un bicchiere di panna. Se la pasta non fosse abbastanza scorrevole, aggiungetevi dell'acqua. Lo stampo dev'essere ovale, ad incisione leggiera e più piccolo una metà dei precedenti.

1898. Funghi imitati *(Champignons imités).*

Con pasta da biscottino alla vaniglia fate, mediante cornetto, ventiquattro biscottini rotondi di varia grandezza, e con pasta reale

piuttosto grassa e sostenuta, che lavorerete sulla tavola infarinata, formate altrettanti gambi di fungo; fate cuocere sì questi che i primi a forno temperato; cospargete i biscottini con ghiaccia cotta di cioccolata chiara, imitando i cappelli dei funghi i quali stratificherete al disotto con ghiaccia reale bianca all'arancio. Farcite i gambi con crema, oppure marmellata d'albicocche, e passateli ad una ghiaccia cotta al maraschino, indi attaccateli ai cappelli con zucchero caramellato; bagnate l'estremità del gambo nello stesso zucchero, e di poi spolverizzate con cioccolata grattugiata, imitando così la terra che vi è ordinariamente attaccata. Facendoli più piccoli si riuniscono a gruppi. G. N.

1899. Pasticcini alla torinese *(Petits pâtés à la turinaise).*

Riempite di pasta reale, ultimata di tutto punto ed alquanto grassa, una siringa avente il cannuccio rigato e non più grosso del dito mignolo; spolverizzate di farina la tavola, spingete la pasta, che taglierete lunga dieci centimetri e poscia disporrete su una lastra di rame, formando delle *S.* Cotti di bel colore a forno temperato, resistenti al tatto, toglieteli dalla lastra e praticatevi al disotto un taglio, affine di farcirli con crema pasticciera molto carica di cioccolato; passateli nella ghiaccia cotta, corretta con rhum, spolverizzateli di zucchero granulato rosa, ed esponeteli un istante al forno per cristallizzarli.

1900. Profiteroles.

Coll'istessa pasta reale formate dei panetti del volume d'un piccolo uovo; decorateli a piacimento e cuoceteli a forno temperato. Cotti di bel colore e freddi, glassateli con ghiaccia cotta al cioccolato, collocateli su una reticella, esponeteli un istante a forno dolce affinchè diventino lucidi e farciteli al disotto con lattemiele.

1901. Briozzi alla fiorentina *(Brioches à la florentine).*

Con 400 grammi di farina, 300 grammi di burro, 30 grammi di lievito di birra, 50 grammi di zucchero, un grano di sale, quattro uova intere, due tuorli e un po' di panna, approntate una pasta da briozzo, ben ultimata e levata due volte, dividetela in ventiquattro piccoli briozzi, che cuocerete di bel colore a forno caldo; ritirati dal forno e raffreddati un poco, incidete la parte superiore per levare il coperchio; estraete un po' di mollica e guerniteli con crema alla vaniglia corretta con un poco di rhum; copriteli e glassateli con un pennello intinto nella ghiaccia cotta all'essenza di

arancio; spolverizzateli di pistacchi triti e zucchero in granelli di color rosa, esponeteli un istante a forno dolce per lucidarli.

Noi questi briozzi li abbiamo più volte farciti di zabaglione, creme sbattute, ecc., e decorati superiormente di ghiaccia spinta al cornetto.

G. N.

1902. Briozzi alla milanese *(Brioches à la milanaise).*

Attenendovi alla dose suindicata ed impiegando lo zucchero vanigliato, apparecchiate la pasta, cui aggiungerete un bicchierino di maraschino e che dovrà riescire più morbida. Ultimata a dovere, distribuitela in ventiquattro piccoli timballetti, previamente unti e spolverizzati di zucchero fino; lasciateli levare, come di pratica, indi metteteli nel forno; cotti di bel colore, toglieteli dagli stampi, praticate una leggiera incisione per levare il coperchio; praticate pure un vuoto che riempirete con un bel cucchiaio di panna sbattuta ben soda e vanigliata e ricoprite col loro coperchio. Avrete in pronto due ghiaccie cotte ed ancor tepide, la prima di cioccolato molto consistente, l'altra d'arancio. Mediante un pennello, stratificate dapprima i briozzi colla ghiaccia bianca, e poscia con altro pennello intinto in quella di cioccolato li marmorizzerete. Disposti su reticelle da credenza, esponeteli un istante al forno tepido per lucidarli.

1903. Pasticcini glassati alla reale
(Petits pâtés glacées à la royale).

Stendete, alta poco più d'una costa di coltello, 4 ettogrammi di pasta sfogliata cui avrete dato otto giri. Stratificatela di ghiaccia reale fatta con 2 ettogrammi di zucchero vanigliato sostenuta e ben liscia; lasciate riposare mezz'ora e col coltello tagliatela a rettangoli larghi tre centimetri e mezzo e lunghi otto; sollevateli colla lama del coltello e disponeteli su una lastra di rame per cuocerli a forno dolcissimo; ritirateli dopo circa mezz'ora, osservando che la ghiaccia deve prendere un color biondo chiaro e lucido. Questi pasticcini si fanno pure all'arancio o al limone, mettendo la raschiatura dell'una o dell'altra nella ghiaccia, e si foggiano anche diversamente tagliandoli ad anelli, a foglie, a cuori, a mezze lune, ecc., che si decorano con ghiaccia reale, pistacchi e marmellata di ribes, di lamponi o di albicocche, tracciando, per esempio, un fiorellino colla ghiaccia e raffigurando le foglie coi pistacchi.

Si ponno anche farcire dividendo in tre parti la pasta distesa molto sottile e stratificandone una di marmellata d'albicocche ristretta, mista con un tuorlo d'uova; coprite coll'altra pasta e procedete come sopra.

G. N.

1904. Pasticcini all'italiana *(Petits pâté à l'italienne).*

Lavorate in una terrina cinque tuorli d'uova ed uno intero con 200 grammi di zucchero e un grano di sale; ridotti ben spumosi, aggiungete un po' di raschiatura d'arancio o di limone, un ettogrammo di burro appena sciolto, cinque albumi in neve e da ultimo 180 grammi di farina di semola ben asciutta. Stendete questa pasta, alta come un pezzo da cinque franchi, su una lastra di rame unta e infarinata, spolverizzatela leggiermente di zucchero ed esponetela a forno temperato. Contemporaneamente avrete preparato una pasta frolla alla lombarda tenendola un po' grassa di burro; stendetela come l'altra e fatela cuocere al forno. Ritirate l'anzidetta pasta e dividetela in due parti; copritene una d'un leggier strato di marmellata d'albicocche sciolta con burro fuso e maraschino, che alla sua volta ricoprirete coll'altra metà e stratificherete di marmellata di ribes o di lamponi. Non appena levata la pasta frolla dal forno, stendetevela sopra e procedete lestamente a tagliare i pasticcini a rettangoli larghi tre centimetri e lunghi sette. Qualora l'operazione non fosse fatta prestamente, la pasta frolla si guasterebbe nel tagliarla, e quindi sarà meglio dividerla non appena estratta dal forno e riporre i rettangoli l'uno accanto all'altro sull'anzidetta pasta, che si taglierà seguendo le traccie della prima. Glassate i pasticcini di ghiaccia reale bianca mista con vaniglia, sugo di limone e maraschino; spolverizzateli con zucchero a granelli rosa e bianco a pasticcini triti, sia tenendo divisi i colori in modo da formare tre quadratelli diversi, sia mescolandoli; nel primo caso vi traccierete una linea di divisione tra un colore e l'altro con marmellata di ribes spinta al cornetto. Coll'istessa ghiaccia vi si possono attaccare due o tre marasche sciroppate od anche fragole fresche, a seconda del bisogno.

G. N.

1905. Pasticcini alla religiosa *(Petits pâtés à la religieuse).*

Stendete della pasta sfogliata ad otto giri, formando una lista alta come un pezzo da dieci centesimi, larga otto centimetri e lunga circa mezzo metro, lavorate due cucchiaiate di marmellata d'albicocche e due cucchiai di crema pasticciera alla vaniglia con una manata d'uva sultana già ammollita in acqua ed asciugata; stendete il composto sulla pasta e coi ritagli dell'istessa pasta tagliata a filettini, disponetevi sopra una specie d'inferriata; rialzate alquanto all'ingiro la pasta formando un piccolo orlo; verniciate

con uova, esponetela a forno caldo, e cotta che sia, glassatela con zucchero in polvere, sciolto il quale ritiratela dal forno, tagliatela a pezzi larghi circa tre centimetri e lasciateli raffreddare.

1906. Pasticcini alla Condé *(Petits pâtés à la Condé).*

Coi ritagli di pasta sfogliata cui avrete unito un po' di zucchero fino, foderate diciotto stampini; stratificateli di marmellata d'albicocche e di poi guerniteli con un cucchiaio di riso alla crema con vaniglia; mettetevi nel centro mezza albicocca sciroppata, spolverizzate di zucchero e fateli cuocere di bel colore; spolverizzateli di mandorle *pralinate,* e fate prendere leggier colore glassandoli con zucchero; estraeteli dagli stampi e serviteli caldi.

1907. Pasticcini d'amaretti alla lombarda
(Petits pâtés de màcarons à la lombarde).

Foderate venti piccoli stampini di pasta frolla alla lombarda (N. 1822); lavorate in una terrina quattro tuorli d'uova, un ettogrammo di zucchero e la raschiatura di un arancio; quando il composto sia ben spumoso, aggiungete un ettogrammo di amaretti in polvere, 70 grammi di burro fuso, i quattro albumi in neve e di poi amalgamatevi assieme leggiermente 60 grammi di farina di semola che lascierete cadere dallo staccio. Riempite con questa pasta gli stampini, spolverizzateli abbondantemente di zucchero fino, e dopo un quarto d'ora, cioè, quando lo zucchero sia sciolto, esponeteli a forno temperato per venticinque o trenta minuti. Serviteli tanto caldi che freddi.

1908. Pasticcini di mandorle alla milanese
(Petits pâtés d'amandes à la milanaise).

Foderate come sopra venti stampini. Pestate un ettogrammo di mandorle pelate e toste, cui aggiungerete un po' di panna per evitare che facciano olio, indi passatele allo staccio. Lavorate quattro tuorli d'uova con 150 grammi di zucchero e un po' di raschiatura d'arancio; ridotto il composto molto spumoso, aggiungete le mandorle, 50 grammi di burro, indi quattro albumi in neve e 60 grammi di farina ben asciutta. Riempite gli stampini e cuoceteli a forno temperato.

1909. Pasticcini di nocciuole alla lombarda
(Petits pâtés d'avelines à la lombarde).

Pelate e fate tostare di color biondo un ettogrammo di nocciuole; quando siano fredde, pestatele con un po' di zucchero fino e qualche cucchiaio di panna, indi passatele allo staccio. Lavorate quattro tuorli d'uova con 150 grammi di zucchero, e un po' di cannella in polvere e raschiatura di limone, indi aggiungete le nocciuole e 50 grammi di burro fuso e da ultimo i quattro albumi in neve e 50 grammi di farina. Mettete il composto negli stampini foderati di pasta frolla e ultimateli come gli anzidetti.

1910. Pasticcini di noci fresche *(Petits pâtés de noix vertes).*

Operate come sopra, preparando il composto con un ettogrammo di noci ben pulite e fresche, che pesterete con albume d'uova e di poi passerete allo staccio per mescolarle a tempo debito colla rimanente massa ridotta ben spumosa e composta di quattro tuorli d'uova, 150 grammi di zucchero fino, con raschiatura d'arancio, un po' di cannella in polvere, 50 grammi di farina, 50 grammi di burro ed i quattro albumi in neve. G. N.

1911. Pasticcini al cioccolato *(Petits pâtés au chocolat).*

Lavorate in una terrina cinque tuorli d'uova con 150 grammi di zucchero; quando siano ben spumosi, aggiungete 60 grammi di cioccolato con vaniglia raschiato fino e di poi 70 grammi di burro appena sciolto, quattro albumi in neve e mano mano 25 grammi di farina di patate e 25 grammi di farina di riso. Mettete il composto negli stampini predisposti, come venne indicato più sopra, e cuoceteli a forno temperato. G. N.

1912. Croccantini parigini *(Nougats parisiens).*

Stendete su una lastra unta di burro una lista di pasta da briozzo ordinario alta quattro millimetri; mascheratela di uno strato di marmellata d'albicocche, ripiegate leggiermente i bordi, affinchè non isfugga, e seminatevi sopra delle mandorle secche, tagliatele a filetti, in modo da coprire tutta la marmellata; spolverizzate abbondantemente di zucchero fino ed esponetele a forno moderato; dopo circa venti minuti, ritirateli e tagliateli ancor caldi a piccoli rettangoli. Questi pasticcini si dispongono in corona per guernizione.

1913. Dartois.

Stendete su una lastra leggiermente bagnata, uno strato molto sottile di sfogliata a dieci giri; bagnate l'estremità all'ingiro e mascheratela, fino ad un centimetro dall'orlo, con marmellata di albicocche o di pomi; ricoprite il tutto con altro foglio di pasta di eguale dimensione e premete all'ingiro affinchè si attacchi; dorate la superficie con uova e segnate la divisione de' pasticcini tirando su tutta la lunghezza della pasta delle righe distanti tre centimetri le une dalle altre; tirate in seguito altre righe trasversali ad otto centimetri di distanza, indicando così la lunghezza dei pasticcini; cesellate la superficie di ciascun d'essi colla punta del coltello; l'incisione non deve giungere che a metà dello spessore della pasta, che poscia punzecchierete colla punta del coltello ed esporrete a forno moderato. Lorchè la superficie avrà preso colore, spolverizzateli di zucchero fino, e quando siano ben glassati, ritirateli per lasciarli raffreddare e poscia dividerli; disponeteli in corona od in cespuglio sul tovagliuolo ripiegato. Invece della marmellata si ponno guernire co' vari composti di crema pasticciera.

Questi pasticcini si fanno anche impiegando due qualità di marmellata. Stendete la pasta sfogliata nel modo anzidetto, mascheratela di cotognata ridotta e profumata, esponete a forno, e quando la pasta è cotta, ricoprite la cotognata d'una marmellata d'albicocche; da ultimo mascherate questo strato con ghiaccia al maraschino, e prima che s'indurisca, tagliatela a piacimento.

Riescono graditissimi decorandoli con una specie d'inferriata, al qual uopo disporrete la pasta nell'istesso modo, che mascherete con un leggier strato di marmellata d'albicocche e poscia d'un altro più alto di cotognata; collocate sulla superficie dei cordoncini di pasta in modo da raffigurare un'inferriata; verniciateli d'uovo, esponeteli a forno, glassateli, spolverizzateli di zucchero e ritirateli per dividerli.

1914. Meringhe alla crema *(Meringues à la crême).*

Tagliate delle liste di carta lunghe quanto il foglio e larghe da sei a sette centimetri. Avrete pronto un composto da meringa comune (N. 1854) e disponete su esse, mediante cornetto, quarantotto mezze meringhe rotonde od ovali; l'importante si è che siano tutte eguali e grosse all'incirca come un piccolo uovo. Spolverizzatele abbondantemente di zucchero, e alcun tempo dopo, rivolgete ogni lista di carta tenendola stesa alle due estremità, affine di far cadere lo zucchero che le meringhe non avranno assorbito.

Mettetele su assicelle umide ed esponetele a forno dolcissimo, per ritirarle quando siano colorate d'una tinta bionda appena sensibile; distaccatele con precauzione dalla carta e togliete con un cucchiaino da caffè parte del composto. Collocatele di nuovo su lastre rivolte all'insù per farle asciugare al forno. Si può decorare metà d'ogni meringa al cornetto ed in rilievo collo stesso composto, per modo che quando sono cotte si guerniscono le cavità lasciate dalla decorazione con gelatina bianca o rosa. Vi si assicurano pure al disopra, ma soltanto dal lato che dev'essere esposto, dei filetti di mandorle o di pistacchi finissimi. Le meringhe si profumano a piacimento alla vaniglia, all'arancio, al limone, ecc., ed hanno il vantaggio che ponno prepararsi alcuni giorni prima, purchè si conservino in sito asciutto. In ogni caso, al momento di servirle, si guerniscono di creme sbattute, *plombières*, od altro composto freddo; si congiungono a due a due formando altrettante piccole uova, e si dispongono in piramide, od altrimenti.

1915. Fanchonettes alla vaniglia
(Fanchonettes à la vanille).

Con dei ritagli di sfogliata, apparecchiate diciotto crostatine in piccoli stampi da tartoline. Cuocetele, come di pratica, di colore chiaro, e riempitele con una crema pasticciera alla dose di quattro tuorli d'uova, 100 grammi di zucchero vanigliato, un pezzetto di burro, un bicchiere di panna, un cucchiaio di farina di semola; ultimata e cotta come di pratica, copritele con una sottile fettolina di biscotto stratificato di marmellata d'albicocche. Con un composto di meringa spinta al cornetto, ricopritele, elevandole in piramide, sia a guisa di cordoncino, o di pallottoline; spolverizzatele di zucchero, e quando è sciolto, esponetele a forno dolce. Lorchè la meringa ha preso un color nocciuola, toglietele dagli stampini e servitele fredde. La crema con cui si guerniscono questi pasticcini può essere fatta con caffè, cioccolato, arancio, liquori, oppure con latte di mandorle, e ponno eziandio decorarsi con gelatina di ribes o di pomi alla vaniglia. V'ha anche chi fa cuocere la pasta mettendovi tosto la crema di mandorle, e dopo cotti, li stratifica di marmellata d'albicocche, e finalmente li meringa, come si disse.

1916. Fanchonettes di pasta frolla
(Fanchonettes de pâté frôle).

Coprite degli stampini lisci con pasta frolla all'italiana; mettete in ognuno d'essi un cucchiaio di crema pasticciera, che avrete la-

sciato raffreddare; coprite con un leggiero strato di pasta, inverniciate d'uovo e cuocetelo a forno temperato; ritiratelo e decoratelo con meringa che disporrete in piramide; spolverizzatele, fate loro prendere colore nel forno e servitele fredde.

1917. Mirlitons.

Coprite di pasta fina o di sfogliata molto sottile ventiquattro stampini lisci. Lavorate in una terrina 150 grammi di zucchero vanigliato, 100 grammi di farina di semola, ottanta amaretti in polvere, 150 grammi di burro sciolto, un grano di sale e quattro uova intere. Amalgamate per bene il tutto con un po' d'acqua di fior d'arancio e distribuitelo negli stampini; spolverizzateli di zucchero e quando sia sciolto, cuoceteli a forno dolce.

1918. Talmouses al cioccolato *(Talmouses au chocolat)*.

Prendete ventiquattro piccole forme e foderatele di pasta frolla; mettete in una casseruola 60 o 70 grammi di farina di semola, 40 grammi di cioccolato raschiato, 120 grammi di zucchero fino vanigliato, 50 grammi di burro ed un pizzico di sale; amalgamate il tutto con mezzo litro di panna; mettetela a fuoco e lavorate fino a che bolla, ottenendo così una besciamella densa; ritiratela dal fuoco ed aggiungete sei tuorli d'uova; passatela allo staccio e mischiatevi assieme leggiermente i sei albumi in neve; riempite le forme, spolverizzatele di zucchero fino e cuocetele a forno temperato. Ommettendo il cioccolato, si ponno profumare alla vaniglia, alla cannella, all'arancio ed al limone.

1919. Bocconcini di dama *(Petits bouchés de dame)*.

Riempite il cornetto con pasta da biscottino comune, e su una lastra di rame unta e infarinata foggiate dei biscottini rotondi; spolverizzateli di zucchero, indi cotti di bel colore e freddi, svuotateli un poco, guerniteli d'una crema vanigliata e riuniteli in modo di avere altrettante pallottole farcite; passateli in una ghiaccia al cioccolato, collocateli su una reticella ed esponeteli un istante al forno per renderli lucidi.

1920. Biscottini ambrosiani *(Petits biscuit ambrosiains)*.

Stendete su una lastra di rame unta e infarinata, un composto da biscottini alla vaniglia; cotti di bel colore, ritirateli dal forno

e stratificateli tosto di marmellata d'albicocche; velateli di ghiaccia al *curaçao*, spolverizzateli di pistacchi triti, tagliateli a piacimento, e fateli asciugare al forno.

1921. Americani *(Américains)*

Stendete come sopra, alta due centimetri, della pasta da biscottino di mandorle e fatela cuocere di bel colore; dividetela in due parti, stratificatene una di crema alla vaniglia e ricopritela coll'altra metà, tagliatela a rettangoli, a mandorla od altrimenti, e glassateli con ghiaccia al cioccolato, esponendoli un istante al forno, affine di renderli lucidi.

1922. Panetti di melgone *(Petits paine de maïs)*.

Formate la pasta lavorando sulla tavola 250 grammi di farina di melgone, macinata di fresco e passata allo staccio fino, 100 grammi di farina di semola, 200 grammi di zucchero fino, 300 grammi di burro fresco, due tuorli d'uova ed uno intero, un grano di sale e la raschiatura d'un limone ben fresco; spolverizzate la tavola di farina, rotolatevi sopra la pasta e dividetela in quaranta o quarantotto parti, che foggierete simili a bastoncini grossi un dito e lunghi otto centimetri; praticate un'incisione per il lungo e cuoceteli di bel colore a forno non troppo caldo; serviteli freddi.

Volendoli ghiacciati, stenderete la pasta tutta eguale e non più alta d'un pezzo da cinque franchi; cuocetela come si disse, ed appena ritirata dal forno, tagliatela a piacimento, quindi velateli con ghiaccia reale, che spolverizzerete di pistacchi o mandorle tagliuzzate e abbrustolate, nonchè zucchero granulato rosso. Si può glassare la stessa pasta con ghiaccia di mandorle tritate, e cuocerla di poi, tagliandola all'atto che la si toglie dal forno.

1923. Panetti di melgone alla milanese.

Con 100 grammi di farina di semola e 30 grammi di buon lievito di birra formate il solito lievito, che porrete in sito tepido. Mettete sulla tavola 300 grammi di farina di melgone fina e freschissima, aggiungete 100 grammi di farina di semola, un po' di sale, 350 grammi di burro, 150 grammi di zucchero fino, due uova e due tuorli e la raschiatura d'un bel limone; lavorate bene questa pasta, e quando il lievito è sviluppato a dovere, riunitelo al composto, che porrete in un catino e lascierete riposare tre o quattro

ore tenendolo coperto col tovagliuolo, lavoratelo di nuovo e distribuitelo in trentasei o quarantotto pallottole, che comprimerete contro la tavola, affinchè si allarghino; mettetele a levare nella stufa su una lastra di rame, indi doratele abbondantemente d'uova, spolverizzatele di zucchero fino, cuocendole a forno piuttosto caldo. A questa pasta si usa aggiungere nella primavera dei fiori di sambuco mondati e tritati; per la dose suindicata una cucchiaiata è più che sufficiente. In mancanza di lievito di birra adoperate 100 grammi di lievito comune.

1924. Paste frolle glassate di mandorle nocciuole, ecc.

(Pâtés frôle glacée aux amandes, noisettes, etc.).

Apparecchiate una pasta frolla con 300 grammi di farina, 150 grammi di zucchero fino, 200 grammi di burro, due tuorli d'uova, un grano di sale e la raschiatura d'un limone. Lavorate il tutto leggiermente, altrimenti la pasta diverrebbe pesante ed untuosa. Distendetela su una lastra di rame alta poco più d'un pezzo da dieci centesimi. Avrete in pronto 2 ettogrammi di mandorle dolci tritate e passate al cribro di metallo per renderle eguali, mettete in una terrina, con 150 grammi di zucchero in polvere, due albumi e la raschiatura d'un arancio; mescolate questo composto e stendetelo sulla pasta lisciandolo col coltello; esponete a forno temperato, e cotta di bel colore anche al disotto, ritiratela e tagliatela tosto a foggie diverse, sia con stampi o col coltello, e collocatele su un foglio di carta, affinchè questa assorba l'unto che fosse rimasto.

Volendo fare questa pasta colle noci o colle nocciuole, opererete istessamente, osservando solo che dovranno essere fatte asciugare.

Le anzidette paste si ponno decorare con ghiaccia e marmellata.

1925. Paste sfogliate glassate di mandorle

(Pâtés feuilletées glacées aux amandes).

Coi ritagli di pasta sfogliata o coll'istessa pasta a nove *giri* si fanno svariati *gateaux*. Stendetela meno alta d'un pezzo da dieci centesimi e velatela colla ghiaccia preparata, come si disse sopra, tranne che la terrete un po' più liquida. Lasciatela riposare circa mezz'ora, quindi tagliatela a vostro genio, sia collo stampo o col coltello, dapprima tuffato nella farina. Posta su una lastra di rame, cuocetela a forno dolce d'un bel colore nocciuola.

1926. Pasticcini di pasta frolla alla fiorentina con mandorle

(Petits pâtés de pâte frôle à la florentine aux amandes).

Apparecchiate mezza dose di pasta frolla alla fiorentina (N. 1826) e stendetela dello spessore d'un pezzo da cinque franchi; e mediante stampo di latta, tagliate dei rotondini di identica dimensione. Con un ettogrammo di zucchero e raschiatura d'arancio, fate una ghiaccia reale cui aggiungerete un ettogrammo di mandorle pelate, tagliate a filettini e disseccate. Inverniciate d'uovo la pasta e spargetevi sopra un po' di mandorle lisciandole col coltello; cuoceteli di bel colore a forno temperato e serviteli freddi. Le mandorle si impiegano anche trite; nel qual caso i pasticcini si decoreranno col cornetto tracciandovi all'ingiro un orlo a piccole pallottoline, il cui centro, dopo tolte dal forno, si guernisce con marmellata ed una ciriega sciroppata.

1927. Pasticcini di pasta frolla alle fragole

(Petits pâtés de pâte frôle aux fraises).

Foderate sottilmente di pasta frolla alla lombarda (N. 1822) quindici forme da pasticcino e collocatevi entro un cucchiaio di fragole fresche previamente saltellate nello zucchero profumato di arancio; coprite con pasta, dorateli d'uova e cuoceteli a forno discretamente caldo per poi servirli freddi.

Nell'istesso modo si opera co' lamponi e con altri frutti. Le pesche dovranno essere scelte ben mature, tagliate a pezzettini e intrise di maraschino e zucchero; lo stesso valga per le albicocche, le pere, ecc. Alle ciriege ed alle marasche toglierete il nocciuolo e farete bollire con zucchero, cannella, buccia di limone e poca acqua; prima d'impiegarle le lascierete divenir fredde e le scolerete.

1928. Pasticcini alla sienese *(Petits pâtés à la siénoise)*

Stendete su due lastre di rame un chilogrammo di pasta frolla (N. 1826) non più alta di un pezzo da cinque franchi, inverniciatela d'uovo e cuocetela di bel colore, quindi con uno stampo di latta rotondo ed un po' più grande d'un pezzo da cinque franchi, tagliate ottanta rotondini, a sessanta dei quali leverete il centro, formando così altrettanti anelli; stratificateli di marmellata e collocatene tre su ogni rotondino; decorate l'orlo superiore con perle di ghiaccia reale, spolverizzate di zucchero rosa e pistacchi; fateli asciugare,

ed al momento di servire, guerniteli di panna in neve alla vaniglia, oppure di una *plombière* di crema o di frutta.

Questi pasticcini si ponno anche disporre da tagliare col coltello, nel qual caso stenderete due fogli di pasta molto sottile che dopo dividerete in quattro pezzi; stratificateli di crema o di marmellata, collocateli uno sopra l'altro, marmorizzate con ghiaccia reale a colori la parte superiore, e prima che sia asciutta, tagliateli a piacimento. G. N.

1929. Pasticcini di pasta sfogliata perlati e variati

(Bouchées de feuielletage perlées et garnies en plusieurs maniéres).

Stendete della pasta sfogliata a sei *giri* (N. 1377) e mediante stampi della dimensione d'un cinque franchi, tagliate ad anelli; riunite i ritagli di pasta e fate dei rotondini che porrete sugli anelli dapprima inverniciati d'uovo; cuoceteli a forno temperato, glassateli, e quando sono freddi, col cornetto seminateli di perle di ghiaccia reale asciutte, circondando ogni perla con gelatina di ribes parimenti spinta al cornetto; guernite il centro con lattemiele alla vaniglia, e nella stagione propizia, collocatevi nel mezzo una bella fragola. Questi pasticcini riescono molto eleganti decorandoli con una specie d'orlo di ghiaccia reale, spolverizzati di pistacchi triti e ben verdi; guerniteli di lattemiele e spolverizzateli di zucchero granulato rosso.

Coll'istessa pasta sfogliata ad otto o nove *giri* si fanno bellissime pasticcierie, foggiandole a foglie di quercia, ad anelli, a mezze lune, a cuori, ecc. Volendoli a rosoni, taglierete dei rotondini della grandezza d'un pezzo da cinque franchi, inverniciatele d'uovo e formate il rosone attaccandovi delle fogliette di pasta. Tutte queste paste voglion essere cotte di color chiaro, dopo di che si decorano in svariate maniere con ghiaccia reale e gelatina di ribes, di pomi, di albicocche e via dicendo.

1930. Panetti alla duchessa *(Petits pains à la duchesse).*

Mettete in una casseruolina un bicchier d'acqua con 50 grammi di zucchero, 150 grammi di burro, un grano di sale ed un po' di raschiatura di limone; quando bolle, aggiungete ad un tratto 250 grammi di farina di semola stacciata; lavorate fino a che si distacchi dalla spatola ed allora riversatela in una terrina o meglio in altra casseruola ed amalgamatevi assieme, ad uno la volta, cinque uova intere ed un tuorlo e, a poco a poco, altri 150 grammi di burro. Ottenuta così una pasta delicata ma consistente, mettetela

in una siringa od in un cornetto di lana, munito d'imbuto di latta, e foggiate de' bastoncini lunghi un centimetro, inverniciateli d'uovo e cuoceteli a forno dapprima ben riscaldato e poscia abbassato convenientemente, indi apriteli al disotto, e col cornetto ripieno di crema o di marmellata, guerniteli e poscia glassateli con ghiaccia cotta.

Si ponno fare anche coll'aggiungere al composto soltanto tre uova intere, tre tuorli e due albumi montati in neve; mettete il composto su una lastra di rame foggiandoli con un piccolo cucchiaio; spolverizzateli di zucchero granulato e cuoceteli a forno dolce, ma regolato in modo che la pasta prenda un bel color nocciuola. Serviteli tanto semplicemente quanto farciti al disotto con lattemiele.

1931. Paste per thè.

Si comprendono generalmente in questa serie le piccole paste poco zuccherate, sebbene i diversi prodotti della pasticcieria possano prendervi posto qualora si ommetta di ghiacciarli e si escludano le marmellate e le composte.

Nei sontuosi convegni serali si dispone un *buffet* speciale pel servizio del thè, che si guernisce con piccole paste disposte su piatti; ma oltre questi si servono pure dei grossi biscotti, baba, *couglauffe*, briozzi, ecc.

1932. Buffetti od Echaudés.

Mettete sulla tavola 3 ettogrammi di farina bianca passata allo staccio con in mezzo un ettogrammo di burro, 8 grammi di sale e cinque uova intere, riunite tutto assieme e formate una pasta un po' molle e ben liscia, prendendola colle mani poco per volta, gettandola contro la tavola su sè stessa e premendola per renderla elastica e morbida; mettetela su un asse, infarinatela e copritela con una tovaglia; lasciatela riposare per quattro ore in luogo temperato, quindi dividetela in tre parti e rotolatele egualmente lunghe, per poi tagliarle in dodici parti ciascuna; avrete così trentasei pezzi rotondi che porrete su due coperti di tegame infarinati. Mettete a fuoco una grande casseruola piena d'acqua; quando bolle gettatevi entro la pasta che cadrà al fondo, scuotete per farli rimontar a galla, senza bollire; levateli colla schiumarola quando saranno rappresi in mezzo ed arricciati all'ingiro; gettateli in una terrina d'acqua fresca e ritirateli dopo quattro o cinque

ore; disponeteli su un tovagliuolo e quindi su una tortiera distanti l'uno dall'altro; cuoceteli a forno caldo per circa venti minuti di un bel color biondo.

1933. Buffetti all'italiana.

Fate bollire in una casseruola due bicchieri d'acqua con 2 ettogrammi di burro, una cucchiaiata di zucchero ed un grano di sale; non appena bolle, incorporatevi assieme 5 ettogrammi di farina; lavorate la pasta colla spatola come per la pasta reale; mettetela in un'altra casseruola ed aggiungete otto uova intere: il composto deve essere piuttosto duro; disponeteli a piccole parti grosse come noci, sulla tavola spolverizzata di farina, rotolandoli e collocandoli mano mano su un coperchio di casseruola infarinato; fate bollire una grande casseruola d'acqua, ed operate come sopra, tranne che li lascierete in acqua fredda soltanto due ore; collocateli su lastre di rame unte di burro, dorateli leggiermente e cuoceteli a forno moderato.

1934. Panetti di mandorle.

Mondate e pestate 250 grammi di mandorle, aggiungete 500 grammi di zucchero fino, 200 grammi di burro, 500 grammi di farina, un tuorlo d'uovo, uno intiero e poco sale; stendete il composto sulla tavola; tagliatelo a piccole porzioni per formare dei panetti che farete cuocere a forno dolce.

1935. Pani grilliati.

Mondate e pestate 250 grammi di mandorle, indi formate la pasta aggiungendovi 250 grammi di burro, egual quantità di zucchero e parimenti 250 grammi di farina, due uova e poco sale; stendetela in una tegghia, spolverizzate la superficie di mandorle *pralinate;* cuocetela a forno dolce, quindi tagliatela a piacimento.

1936. Gallette all'inglese.

Formate la *fontana* con un chilogrammo di farina e mettete nel centro 200 grammi di burro e un po' di sale, un pizzico di zucchero ed un bicchiere di buona panna; lavoratela celeremente, lasciatela riposare per quattro ore, indi stendetela dello spessore di un pezzo da cinque franchi, tagliate dei rotondini e cuoceteli a forno caldo,

1937. Gallette all'alemanna.

Prendete 360 grammi di farina, 60 grammi di burro, due albumi, un decilitro e mezzo di latte, 12 grammi di ammoniaca; formate la pasta e spianatela dello spessore di cinque millimetri, quindi mediante taglia-pasta di latta di piccola grandezza, ovale o rotondo, tagliatela a piacimento, bucherellandola simmetricamente all'ingiro ed anche nel centro. Disponetele su tortiere e cuocetele a forno molto dolce.

1938. Panetti di Scozia.

Dibattete col fuscello due bicchieri di panna, aggiungete un ettogrammo di zucchero in polvere vanigliato, altrettanta farina e cinque albumi sbattuti; fate riscaldare delle lastre di rame che incererete; mettete il composto nell'apposito cornetto di lana munito di cannello di latta, e distribuite il composto come pei biscottini al cucchiaio; scuotete le lastre sulla tavola affinchè il composto si abbassi, e cuoceteli a forno dolce. Questi biscotti riescono lisci e croccanti.

1939. Ginger-Bread.

Preparate una pasta in una terrina con 300 grammi di farina, 80 grammi di burro, 80 grammi di zucchero, tre cucchiaiate di zenzevero spolverizzato, un grano di sale, mezzo bicchiere di melassa calda e due uova intere. Distribuite questa pasta, che dovrà essere alquanto consistente, in piccole parti che rotolerete e di poi schiaccierete alquanto; mettetele su lastre unte di burro e cuocetele a forno vivo, badando che abbiano a riescire ben secche.

1940. Panetti al burro.

Mettete mezzo chilogrammo di farina sulla tavola, e con un quarto di essa e 20 grammi di buon lievito di birra asciutto e stemperato con latte tepido, fate il lievito, avvertendo che deve essere lavorato lestamente e riescire consistente; mettetelo in una terrina contenente dell'acqua tepida per lasciarlo levare. Nel frattempo fate la *fontana* colla rimanente farina, aggiungete un grano di sale e un po' di zucchero e bagnate con latte tepido; lavorate qualche minuto, poscia aggiungete 80 grammi di burro sciolto e lavorate ancora per poi incorporarvi il lievito che dovrà essere raddoppiato di volume; spolverizzate di farina il fondo di una

terrina, e mettetevi entro la pasta, che, coperta con un pannolino, lascierete levare per alcune ore in sito tepido, indi lavoratela per lasciarla levare nuovamente; rovesciatela sulla tavola infarinata e dividetela in piccole parti, formando dei panetti col meno di farina possibile, rotondi od ovali della grossezza di un mezzo uovo; doratеli al disopra con tuorlo d'uovo sciolto nel latte tepido; lasciateli levare e cuoceteli a forno vivo.

1941. Couques.

Apparecchiate della pasta da briozzo scarsa di burro, e quando è lievitata a dovere, dividetela in piccole parti che modellerete a forma ovale acuminata alle due estremità della lunghezza di otto centimetri; collocatele mano mano su lastre, lasciatele levare, indi doratele e cuocetele a forno vivace. Quando sono cotte, fendetele sul fianco senza toglierne alcuna parte e mettetevi entro del burro manipolato e leggiermente salato. Queste paste devono essere servite non appena cotte. Del resto si ponno foggiare a bastoncini od altrimenti.

1942. Paste di Bordeaux.

Preparate 3 ettogrammi di pasta da briozzo scarsa di burro, aggiungete 60 grammi di uva di Smirne e di Corinto ben pulita; stendete il composto su una lastra unta di burro, dorate la parte superiore e seminatela di mandorle trite miste con zucchero granulato; lasciate rinvenire la pasta e cuocetela a forno moderato; quando è fredda, tagliatela a rettangoli.

1943. Pasta soleil.

Prendete 5 ettogrammi di pasta da savarino levata e finita a dovere ed unitevi 2 ettogrammi di mandorle pestate e sciolte con due uova passate allo staccio; lavorate per bene il tutto e mettetelo in quello stampo che v'aggrada; fate levare di nuovo e cuocetela a forno temperato.

1944. Paste Zurich.

Fate cuocere un foglio di biscotto comune non più alto di un centimetro; dividetelo in due parti e copritene una di marmellata d'albicocche, sciolta con burro fuso, la quale porrere sull'altra metà; ricoprite anche questa di marmellata d'albicocche senza burro. Rivestitela di ghiaccia reale al maraschino e quando sarà asciutta, spolverizzatela con pistacchi triti. Da ultimo tagliatela a pezzi quadrilunghi.

PICCOLE PASTICCIERIE PER DESSERT
(Petits four)

1945. Pain d'épice.

Fate la *fontana* con un chilogrammo di farina e collocatevi nel mezzo 180 grammi di mandorle trite, 5 grammi di noce moscada ed egual quantità di chiovi di garofano polverizzati, 250 grammi di zucchero sciolto con 750 grammi di miele; incorporate la farina per fare una pasta della consistenza di quella d'alzata un po' molle, lavoratela circa mezz'ora e lasciatela riposare sei ore, e quindi stendetela alta due centimetri e cuocetela su lastra unta abbondantemente di burro ed a forno dolce. All'atto di ritirarla tagliatela a piccoli rettangoli. Il *pain d'épice,* vera specialità francese, puo essere glassato dopo cotto e freddo.

1946. Panetti d'anici di Santa Maria delle miniere.

È questa una ricetta che fu per lunga pezza riguardata come un segreto. Fate una pasta con 5 ettogrammi di farina bianca, egual quantità di zucchero in polvere, 60 grammi di seme d'anice verde intieri, due tuorli d'uova e quattro albumi. Foggiate i piccoli panetti a forma bizzarra; lasciateli dalle dodici alle ventiquattro ore nella stufa appena tepida, indi cuoceteli di bel colore al forno.

1947. Panetti d'anici alla lombarda.

Lavorate sulla tavola, formando una pasta solida, 250 grammi di farina, con altrettanto zucchero, un pizzico di seme d'anice in polvere, tanto quanto una noce di burro, ed albume d'uova; foggiate colla pasta altrettante olive, che collocherete su una lastra unta di burro e cuocerete a forno caldo. Ritirateli e glassateli tosto con ghiaccia reale, spolverizzateli d'anice e fateli asciugare.

1948. Torroncini al forno.

Mondate e tagliate a filetti sottilissimi, oppure tritate 2 ettogrammi di mandorle dolci e fatele disseccare; montate in neve tre albumi, aggiungete 600 grammi di zucchero fino e le mandorle,

e formate una pasta con cui foggierete altrettante pallottoline simili ad olive; disponeteli su fogli di carta e cuoceteli a forno dolce. Coll'istessa dose si fanno torroncini di pinocchi, pistacchi, nocciuole, ecc., cui si dà quel profumo che meglio aggrada.

1949. Torroncini d'Alba.

Mettete in una casseruola di credenza 300 grammi di zucchero con un po' d'acqua e fatelo cuocere alla gran palla; allora aggiungete 13 ettogrammi di buon miele, mettete il recipiente nel bagno-maria e fate cuocere sino a che, versandone un po' su un piatto, s'infranga facilmente. Allora aggiungete tre albumi ridotti in neve e 13 ettogrammi di mandorle mondate, tagliate in due e disseccate nella stufa ed ancor calde. Versate il composto in una cassetta di carta od in una tegghia coperta di ostie, e quando è freddo, tagliatelo a piacimento.

Questi torroncini si ponno profumare alla vaniglia, all'arancio, al cedrato, ecc., e si conservano lungamente tenendoli in luogo asciutto rinchiusi in vasi di vetro.

1950. Marzapanetti ghiacciati alla reale.

Sboglientate e pelate 300 grammi di mandorle dolci, indi pestatele nel mortaio aggiungendovi un po' d'acqua d'arancio e di sugo di limone; mettetele in una casseruola da credenza con 300 grammi di zucchero fino, lavorandole sul fuoco sino a che siano ridotte come una pasta che non si attacchi più alle dita. Mettete il composto su un foglio di carta spolverizzato di zucchero, indi rotolatelo e dividetelo a pezzetti, che foggierete ad *S*, ad anelli, od altrimenti; disposti su lastre di rame con un pennello intinto di ghiaccia reale piuttosto liquida, glassateli, per poi cuocerli a forno dolce, e servirli freddi.

1951. Marzapanetti all'italiana.

Fate una pasta come l'anzidetta, che stenderete col rullo e taglierete a rotondini della dimensione d'un pezzo da dieci centesimi; dorateli d'uovo e collocatevi in mezzo un po' di marmellata, copriteli con un altro rotondino, indi velateli di ghiaccia reale alla vaniglia e decorateli di pistacchi ben verdi disegnando con essi un fiore od una ghirlandina. Collocateli su una lastra di rame coperta di carta e fateli cuocere a forno dolcissimo, avvertendo che i pistacchi non devono prendere colore. Serviteli freddi.

1952. Marzapanetti al cioccolato.

Approntate una pasta, come l'anzidetta, ed aggiungetevi 60 grammi di cioccolato rammollito e misto con un po' d'albume d'uova; stendetela su carta spolverizzata di zucchero, tagliatela a piacimento e velate i marzapani con ghiaccia reale fatta con 40 grammi di zucchero, 30 grammi di cioccolato grattugiato e un po' d'albume; spolverizzateli con zucchero granulato bianco ed ultimateli come si disse sopra.

1953. Marzapanetti di pistacchi.

Sostituite alle mandorle i pistacchi, ed operate come pei marzapani ghiacciati alla reale.

1954. Marzapanetti a colori.

Pestate 3 ettogrammi di mandorle umettandole con albume d'uova e passatele allo staccio; lavorate in una terrina 5 ettogrammi di zucchero fino con un albume, indi aggiungete le mandorle e un po' di vaniglia; dividete il composto in tre parti, colorate una con carmino, ed un'altra con cioccolato rammollito. Foggiate i marzapani, sia con stampini, o mediante siringa, formando mezze lune, anelli a tre colori, fiori, ecc. Volendoli verdi, non avrete che d'aggiungere, a parte del composto, un po' di verde di spinacci. Cuoceteli a forno dolcissimo.

1955. Marzapanetti di mandorle amare.

Pelate ed asciugate 200 grammi di mandorle dolci e 100 grammi di amare, e pestatele nel modo anzidetto; mettete in una terrina 900 grammi di zucchero fino ed un albume, aggiungete le mandorle e lavorate fino a che avrete una pasta piuttosto densa, indi colle mani umettate d'acqua, formate altrettante pallottoline grosse come olive e collocatele su lastre di rame coperte di carta; umettatele col pennello bagnato nell'acqua e cuocetele a forno dolce, che terrete ben chiuso.

1956. Marzapanetti al fior d'arancio.

Procedete come sopra, impiegando 200 grammi di mandorle dolci, 60 grammi di fiori d'arancio, che pesterete assieme alle mandorle e al solito albume, aggiungendo poscia 600 grammi di zucchero,

1957. Marzapanetti soffiati.

Lavorate in una terrina 400 grammi di zucchero fino con due albumi; quando sarà ben soffice, aggiungete 200 grammi di mandorle a filettini finissimi e ben asciutti; fate delle pallottoline simili alle anzidette, che ultimerete nell'egual modo.

Volendole al cioccolato, vi amalgamerete assieme 100 grammi di cioccolato fino rammollito al forno.

1958. Biscottini alla vaniglia.

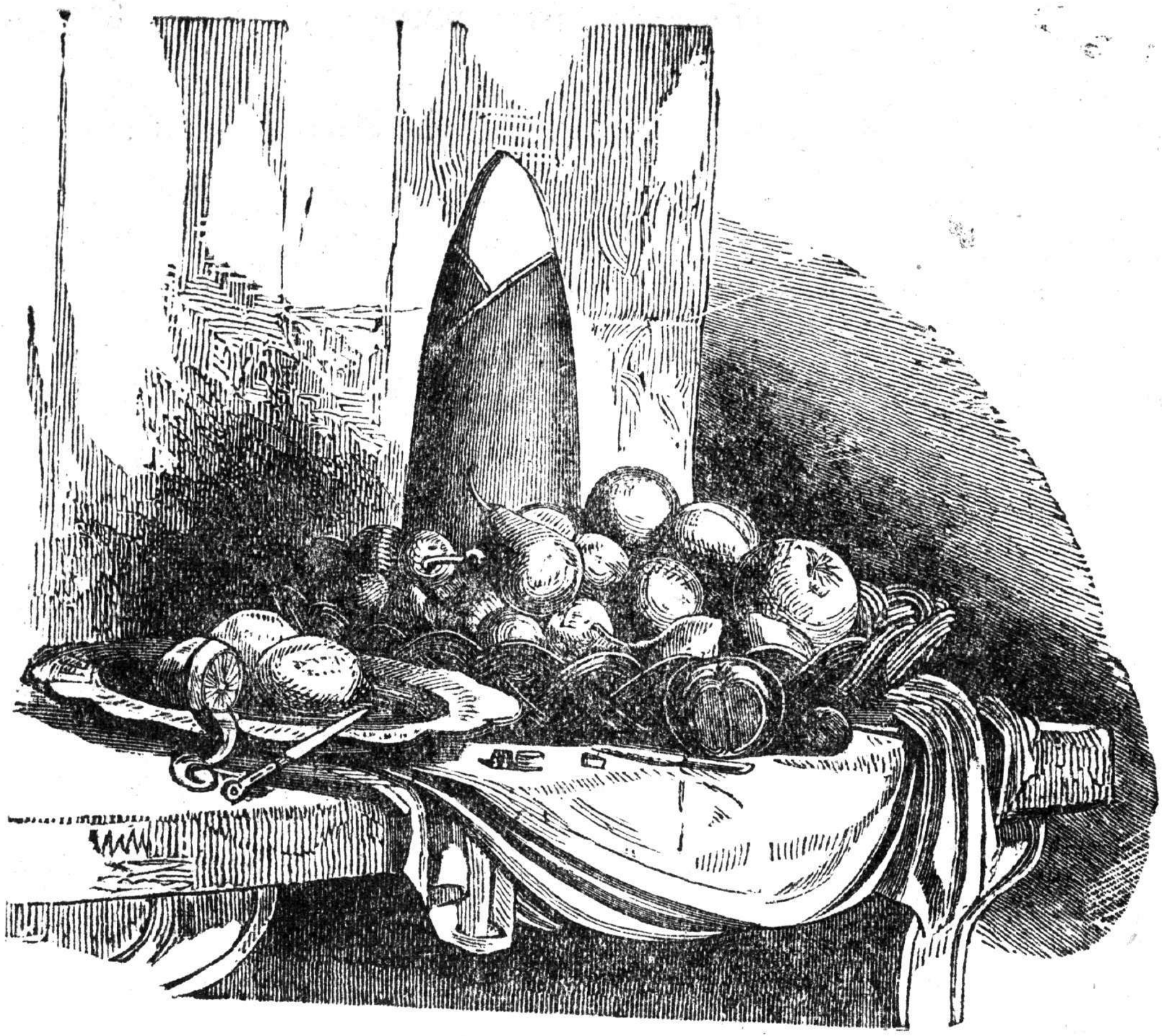
Mettete in una terrina 300 grammi di zucchero vanigliato, egual quantità di farina di semola fina, e con un albume d'uova fate una pasta non troppo molle; lavoratela con diligenza, indi riempite con essa una siringa avente un pertugio rotondo non più grosso d'una penna d'oca, e foggiate i biscottini tagliandoli piccolissimi e lasciandoli cadere su lastre di rame o di latta incerate; metteteli nella stufa, e dopo due o tre ore, cuoceteli a forno dolcissimo, badando ch'abbiano a riescire bianchi di sopra; ritirateli e riponeteli in vasi di vetro.

1859. Biscottini secchi.

Sbattete in neve ben densa quattro albumi, che mescolerete leggiermente con 220 grammi di zucchero vanigliato; aggiungete 110 grammi di farina ben asciutta, stacciandola sopra il composto, che ben amalgamato, porrete nel cornetto, distribuendo poi i biscottini su fogli di carta spolverizzati abbondantemente di zucchero; lasciate che questo si sciolga e cuoceteli di bel colore a forno dolce. Staccateli dalla carta e conservateli in luogo asciutto. Si fanno egualmente al limone, all'arancio, alla cannella.

1960. Gâteaux di pinocchi all'italiana

Pelate e pestate 200 grammi di mandorle dolci con un pezzetto di cedrato confettato; umettate con albume d'uova, ed aggiungete 500 grammi di zucchero fino ed albume, in modo però che la pasta riesca piuttosto solida. Lavorate ed amalgamatevi assieme colla spatola 200 grammi di pinocchi puliti, bianchi e secchi; formate delle pallottoline a guisa di piccolissime noci, glassatele di ghiaccia reale sciolta, ponendo su ciascuna una foglietta fatta di cedrato; cuoceteli a forno dolcissimo.



CAPITOLO LIX.

DELLE COMPOSTE, GELATINE PER DESSERT MARMELLATE, CONSERVE FRUTTI CONFETTATI, GELATI, PUNCHS, ECC.

COMPOSTE.

Le composte sono preparazioni la cui bellezza e bontà dipende dalla diligenza che vi si mette e dalla scelta dei frutti. Le pesche, le albicocche, le mele, le pere sciroppate, quali sono descritte al capitolo de' Tramessi zuccherati di cucina, ponno servire a guernire le compostiere; laonde non ci dilungheremo in particolari che per quei frutti de' quali non venne fatta colà speciale menzione,

1961. Composta di mele decorata di gelatina.

Per l'apparecchio di due compostiere, mettete in una casseruola di credenza due bicchieri di sugo di mele, 250 grammi di zucchero in pezzi, il sugo di mezzo limone, ed operate come per la gelatina di mele, lasciando cuocere fino a che sia ben incorporata, il che conoscerete quando lasciandone cadere qualche goccia su un piatto, si congeli tostamente; allora versate la gelatina ancor calda su due piatti della dimensione della compostiera, ed intanto che si raffredda, disponete i frutti nella compostiera che sciropperete leggiermente. Tagliate un disco di carta un po' più grande della gelatina; passate attorno a questa la punta del coltello e appoggiatevi sopra il disco di carta in modo che vi resti aderente; riscaldate il fondo del piatto, sollevate la gelatina d'un tratto e ricopritene la composta; quindi umettate la carta con un pennello bagnato d'acqua tepida e ritiratela osservando che la gelatina riesca ben pulita. Per ottenerle velate con gelatina di ribes, di fragole, ecc., opererete istessamente.

Un bellissimo modo di decorare le composte consiste nel mascherarle di gelatina a due colori, al qual uopo preparerete una gelatina rossa, e quando è ben cotta, versatela su un grande piatto non più alta di tre millimetri; lasciatela raffreddare e dividetela a quadratelli od a listerelle con cui formerete un rosone sul fondo del piatto della dimensione della compostiera. Cuocete poscia della gelatina di pomi bianca, lasciatela raffreddare un istante e versatela sul piatto con precauzione, affine di non guastare il disegno; tenetela alta non più di un pezzo da dieci centesimi. Quando è fredda procedete come si disse sopra. La gelatina bianca è quella che riesce di miglior effetto.

1962. Composta di prugne secche.

Prendete 5 ettogrammi di belle e grosse prugne, e immolatele nell'acqua fredda per due ore; indi scolate l'acqua e ponete le prugne in una casseruola con acqua tanto che basti per coprirle; aggiungete la sottile buccia d'un limone, un pezzetto di cannella, un pezzetto di burro e 2 ettogrammi di zucchero. Lasciate cuocere le prugne a fuoco lento per due o tre ore. Quando cedano alla pressione del dito, allora riconoscerete che sono cotte. Aggiungete un bicchiere di vino di Bordeaux rosso, fate riscaldare sino a che formisi una specie di spuma bianca, ritirate dal fuoco, e quindi servite a freddo.

1963. Composta di pesche.

Prendete una dozzina di pesche duracine, mondatele all'ingiro, mettetele in una casseruola con due bicchieri di vino bianco comune e 3 ettogrammi di zucchero in polvere, e fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Quando sono cotte, versatele in un recipiente adattato col loro sciroppo, aggiungetevi una cucchiaiata di rhum, e dopo che si saranno raffreddate, servite.

1964. Composta di ciriege.

Togliete il gambo ad un chilogrammo di belle ciriege, ritirandone eziandio i nocciuoli mediante una punta di legno; fate cuocere alla *gran piuma* (vedi cottura dello zucchero, pagina 813), 500 grammi di zucchero, gettatevi entro le ciriege, e non appena bolle, schiumate con cura e versate il tutto in una terrina; coprite con carta e lasciate che si raffreddi. Qualche minuto prima di servire scolate le ciriege, disponetele nella compostiera e cospargetele con un bicchiere di sciroppo vanigliato piuttosto denso, al quale avrete unito qualche cucchiaio di sciroppo di ciriege. Le ciriege si ammanniscono anche lasciandovi il nocciuolo e metà gambo.

1965. Composta d'ananas.

Mettete in una bastardella mezzo chilogrammo di zucchero in pane, e quando sarà giunto al primo grado di cottura, gettatevi entro l'ananas al quale avrete levato la buccia e tagliato poscia a fette; lorchè sia tenero al tatto, scolatelo e disponetelo nella compostiera. Aggiungete alla metà del sciroppo il sugo di mezzo limone e versatelo sopra l'ananas. Servitelo freddo.

L'ananas si serve anche crudo col predisporlo tagliato a fette rotonde e sottili in una compostiera, inzuccherato a strati e cosparso di buon rhum.

1966. Composta d'arancio.

Pelate e dividete a spicchi quattro aranci gettandoli mano mano in acqua fresca. Fate cuocere mezzo chilogrammo di zucchero in pane al piccolo filo, gettatevi entro gli spicchi d'arancio, e dopo un leggier bollore, ritirateli, asciugateli e metteteli nella

compostiera. Restringete alquanto il sciroppo aggiungendo un po' di buccia di arancio, e dopo brevi istanti, ritiratelo e lasciatelo raffreddare. Aggiungete il sugo di mezzo limone, passatelo allo staccio e versatelo sugli aranci.

1967. Composta cruda di frutti diversi.

Prendete quattro aranci, due pere, due mele ed un pezzo di ananas; ritirate il torso delle mele e delle pere forandole con un tubo di latta; pelate gli aranci e l'ananas, levando le parti dure, e tagliate il tutto a fette sottilissime; collocate simmetricamente questi frutti nella compostiera bagnandoli con qualche cucchiaio di maraschino o spolverizzandoli di zucchero leggiermente vanigliato. Si può sopprimere l'ananas, ma in ogni caso la composta dovrà essere coperta di fette d'arancio, evitandosi per tal modo che gli altri frutti si anneriscano. Conservate la composta sul ghiaccio fino al momento di servire.

1968. Macedonia di frutti in composta.

Mettete in una insalatiera dodici piccoli quarti di pere ed eguale quantità di mele cotte in composta, dodici mezze prugne, dodici spicchi d'arancio, dodici grosse fragole, ventiquattro ciriege prive di nocciuolo, due cucchiaiate di granelli di ribes bianco e rosso, alcuni lamponi e una fetta d'ananas tagliata a dadolini; questi frutti devono essere crudi; saltellateli con un ettogrammo di zucchero in polvere e teneteli sul ghiaccio. Al momento di servire disponeteli in una compostiera e cospargeteli con un bicchiere di sciroppo d'ananas leggiermente vanigliato. Si può condire questa composta con un sciroppo molto denso, e congelarla per dieci minuti nella sorbettiera.

1969. Composta di marroni.

Pelate e fate cuocere in acqua bollente sessanta bei marroni; scolateli, ritirate la seconda buccia conservandoli interi e mettendoli mano mano in una terrina contenente del sciroppo tepido a dodici gradi; coprite con un rotondo di carta e lasciateli così fino al giorno seguente; scolate il sciroppo mettendolo in una casseruola di credenza; quando bolle, versatelo sui marroni; aggiungete mezzo bastoncino di vaniglia e lasciateli macerare un'intera giornata; fate

bollire ancora il sciroppo e versatelo sui marroni, servendoli quando siano freddi.

I marroni si ammanniscono anche cotti arrosto al momento di servirli. Pelateli e metteteli in una compostiera di porcellana, indi versatevi sopra un bicchiere di rhum riscaldato con 150 grammi di zucchero; date fuoco al rhum e presentateli ai commensali.

1970. Gelatina di ribes.

Spremete a forza attraverso uno staccio di ribes maturo e colto di fresco, raccogliendo il sugo in un vaso di terra inverniciato; pesatelo, e per ogni chilogrammo di sugo, aggiungete dai 700 ai 750 grammi di zucchero; mettete il tutto in una bastardella su fornello ardente; lavorate un po' affine di sciogliere lo zucchero, ritirate con diligenza la schiuma, e quando sia incorporato a dovere (il che conoscerete lasciando cadere su un piatto di maiolica una goccia che dovrà rimanere rotonda e soda) toglietelo dal fuoco, e dopo averlo lasciato raffreddare alquanto, riponete la gelatina in vasi di terra o di vetro; dopo due o tre giorni copritelo con pergamena o vescica.

La gelatina riescirà migliore aggiungendo, per ogni 4 chilogrammi di ribes, un chilogrammo di lamponi. Alcuni usano di riscaldare il ribes prima di passarlo allo staccio.

1971. Gelatina di mele all'inglese.

Mettete in una casseruola di credenza un chilogrammo di zucchero in pezzi, il sugo di otto aranci già filtrato ed un chilogrammo di succo di mele, cotte come di pratica, e passate allo staccio; mettetele a fuoco e contemporaneamente fate bollire in altro recipiente un po' d'acqua in cui porrete la buccia degli otto aranci tagliata minutamente; schiumate la gelatina, e quando sia cotta, gettatevi entro la buccia degli aranci con due goccie d'acqua di fior d'arancio; cuocete sino a renderla consistente e versatela nei vasi.

1972. Gelatina di lamponi.

Mettete in una bastardella da credenza 4 chilogrammi di lamponi ben maturi, ma asciutti, ed un chilogrammo di ribes bianco con un litro d'acqua; fateli riscaldare smuovendoli colla spatola, indi passateli allo staccio raccogliendo il sugo, come si disse sopra, ed ultimandola nell'istesso modo coll'impiegare 600 grammi di zucchero fino per ogni chilogrammo di sugo.

1973. Gelatina di mele cotogne.

Prendete un miriagramma di mele cotogne ben mature, 2 chilogrammi di zucchero, dieci litri d'acqua, il sugo di quattro limoni. Mondate le mele, che taglierete in sei od otto parti, e cuocetele coll'acqua in un gran bacino, e quando sono ben cotte, spremetele a forza; riponetele nel bacino ben netto collo zucchero e col sugo dei limoni, facendo consumare finchè, levandole colla mestola bucata, cada come uno straccio; allora si mette in modelli di terra e vasi verniciati, che si tengono in sito fresco per otto giorni. Tagliate dei dischi di carta della dimensione dell'imboccatura dei vasi, bagnateli di rhum ed attaccateli alla gelatina, coprendo i vasi con vescica o pergamena. Questa gelatina, utilissima per decorare e guernire tramessi zuccherati caldi o freddi, tenuta in locale asciutto e fresco, si conserva per più anni.

MARMELLATE

Le marmellate confezionate a dovere costituiscono eccellenti conserve di grande utilità per la cucina e la credenza. Appena la marmellata è posta sul fuoco, è neccessario smuoverla con una spatola, affine di evitare che si attacchi alla bastardella. La schiuma deve essere tolta con diligenza, e si conosce che la marmellata è cotta quando diviene trasparente e lasciandone cadere una goccia sul piatto, vi rimane rotonda e ferma.

Alle marmellate destinate per *dessert* vi si aggiungono talora mandorle tagliate a filetti, pistacchi ed uva di Corinto, e si dispongono in compostiere profonde.

1974. Marmellata di pomi o di pere.

Mondate e tagliate a quarti 2 chilogrammi di pomi o di pere; metteteli in una casseruola con una manata di zucchero, il sugo di un limone e mezzo litro d'acqua; coprite la casseruola e fateli cuocere a forno moderato, indi passateli allo staccio e riponete la *purée* in una catinella con un chilogrammo e mezzo di zucchero; mettetela a fuoco, e ridottala alla voluta consistenza, versatela nei recipienti appositi.

Le marmellate si ponno profumare con qualche essenza.

1975. Cotognata.

Tagliate a pezzi 2 chilogrammi di mele cotogne badando di non toglier loro la pelle, e fatele cuocere in una catinella ricoperte d'acqua. Passatele allo staccio di crine, indi rimettete il tutto nella catinella, e collocatela su fuoco, smuovetela colla spatola fino a che la pasta incominci a distaccarsi dal recipiente. Allora pesate il frutto, e per ogni chilogrammo di esso, pesate egual quantità di zucchero in polvere che farete sciogliere, e mescolerete colle mele. Immergetevi un dito bagnato prima nell'acqua, e se appoggiandolo contro il pollice e poi ritirandolo formasi un filo, allora ritirate il composto e versatelo come sopra.

1976. Marmellata d'albicocche, pesche lamponi, ecc.

Levate il nocciuolo alle albicocche ben mature ma non guaste; mettetele in una tegghia con un po' d'acqua, facendole riscaldare e lavorando colla spatola, sicchè si ammolliscano. Passate allo staccio, indi pesatele e per ogni chilogrammo aggiungetevi 800 grammi di zucchero fino; mettete il tutto di nuovo sul fornello, smuovendola con diligenza perchè non si attacchi alle pareti del recipiente, e quando la marmellata presenta la consistenza voluta, ritiratela dal fuoco e procedete come per la gelatina di ribes. — Nell'egual modo si preparano le marmellate di pesche, lamponi, ecc.

CONSERVE

Le conserve sono una specie di pasta preparata con zucchero e sugo, o *purée* di frutti, e che si fanno asciugare nella stufa e si conservano in apposite scatole.

1977. Conserve di fragole.

Fate cuocere alla *gran piuma* 3 ettogrammi di zucchero con mezzo bicchiere d'acqua; ritiratelo, e quando sia un po' freddo, aggiungete un ettogrammo di *purée* di fragole ben mature passate allo staccio; fate bollire un istante, e toltolo dal fuoco, lavoratelo

sino a che incominci ad incorporarsi; versatelo in cassette di carta, e quando è freddo, tagliate il composto a piacimento e fatelo asciugare nella stufa.

1978. Conserve di lamponi e ribes.

Passate allo staccio a forza 2 ettogrammi di lamponi ed altrettanto ribes, e fate bollire sino a ridurlo alla metà; cuocete alla *gran piuma* 4 ettogrammi di zucchero ed operate come sopra.

1979. Conserve di pesche, d'albicocche mele, ecc.

Passate allo staccio 5 ettogrammi di pesche ben mature, e fate cuocere la polpa sino a che sia ridotta ben densa, rimestolandole continuamente per evitare che si attacchi alla bastardella; aggiungetevi 8 ettogrammi di zucchero alla *gran piuma*, procedendo come si disse sopra. Nell'egual modo si confezionano le albicocche, le pere e le mele; a questo unirete qualche essenza.

1980. Conserve d'arancio o di limone.

Raschiate interamente con zucchero in pane un arancio od un limone che schiaccierete ed incorporerete con 3 ettogrammi di zucchero cotto alla *gran piuma*, ultimandola come le precedenti.

1981. Conserve di cioccolato.

Sciogliete con poc'acqua e un po' di zucchero ridotto in sciroppo un ettogrammo di cioccolato fino; aggiungetelo a 5 ettogrammi di zucchero cotto alla *perla*, e procedete come sopra.

1982. Caramelle all'arancio.

Mediante zucchero in pane preparate la raschiatura d'un bel arancio; polverizzatela e mettetela in una tazza col sugo dell'arancio. Cuocete alla *gran perla* 4 ettogrammi di zucchero in cui verserete, poco per volta, il sugo aromatizzato, e spingetelo alla *gran perla secca*. Untate d'olio di mandorle dolci una lastra di rame o di latta, e meglio se di marmo; versatevi sopra il composto, che segnerete a quadrettini col coltello o con stampino di latta; asciugate l'olio, rompeteli per dividerli in caramelle, indi incartocciatele e riponetele in vasi di vetro.

1983. Caramelle alla rosa, alla menta, ecc.

Cuocete alla *perla secca* 4 ettogrammi di zucchero; ritirateli dal fuoco, ed aggiungetevi qualche goccia d'essenza di rosa, di menta, ecc., e procedete come sopra.

1984. Caramelle al caffè.

Tostate 30 grammi di caffè prima qualità e gettatelo in mezzo bicchiere d'acqua bollente, che terrete coperto. Intanto cuocete alla *perla secca* 3 ettogrammi di zucchero; ritiratelo dal fuoco ed aggiungete l'estratto di caffè che avrete passato allo staccio; fate bollire ancora alla cottura di caramella e procedete nel modo suindicato.

1985. Caramelle di cioccolato.

Operate istessamente, impiegando 60 grammi di cioccolato.

1986. Caramelle di panna al caffè.

Mettete in una casseruola di credenza 200 grammi di zucchero fino, mezzo bicchiere di caffè e mezzo bicchiere di panna doppia; fate bollire alla caramella ed ultimate come le precedenti.

1987. Prugne, ciriege, fragole, uva, lamponi, ecc. caramellate e confettate.

Fate cuocere lo zucchero alla *gran perla secca*, indi tuffatevi entro con un ago di cucina, fragole, lamponi, ciriege, uva, prugne purchè mature e fresche. Alle ciriege si taglia a metà il gambo, l'uva si divide a piccolissimi grappoli, e tutti si mettono ad asciugare su un foglio di carta unta d'olio di mandorle dolci. Anche i frutti confettati si caramellano coll'istesso metodo, avvertendo che dovranno essere preparati nello stesso giorno del servizio.

1988. Fiori d'arancio pralinati.

Mondate e lavate 2 ettogrammi di fiori d'arancio o di limone; fate sciogliere 4 ettogrammi di zucchero in un terzo di bicchiere

d'acqua, lasciate bollire un istante e gettatevi entro i fiori tramenando fino a che lo zucchero si presenti bianco e granuloso. Ritirateli e conservateli entro vasi di vetro.

1989. Mandorle e nocciuole alla perlina.

Mettete in una casseruola di credenza 2 ettogrammi di mandorle scelte con 2 ettogrammi di zucchero fino ed un bicchiere e mezzo di acqua; fate bollire a fuoco regolare ed al primo schioppettio che danno, ritiratele dal fuoco e lavoratele leggiermente con una spatola. Nel raffreddarsi lo zucchero prenderà l'aspetto come di farina; allora senza discontinuare dal mestolare, mettete ancora a fuoco, e per tal modo lo zucchero si attaccherà interamente alle mandorle; ritirate la casseruola dal fuoco lavorandole ancora un po' e rimettetela un istante sul fornello per lucidarle. Versatele su una lastra di rame e copritele colla stessa casseruola. Se l'operazione sarà eseguita appuntino, le mandorle riesciranno d'un bel colore rosso, divise le une dalle altre e perfettamente intrise di zucchero.

Le nocciuole si apparecchiano nello stesso modo.

Alcuni seguono un diverso sistema: fanno cuocere alla *gran piuma* lo zucchero ed allora vi gettano entro le mandorle pelate, ritirandole quando incominciano a schioppettare e, scolatele su un colatoio, le rimettono nella bastardella tramenandole fino a che siano caramellate; indi le tolgono dal fuoco continuando a rimestolarle; quando sono fredde si levano dalla bastardella, in cui si pone lo zucchero scolato dapprima; se ne aggiunge altro e un po' d'acqua e lo si cuoce alla *gran palla;* allora gettanvisi entro le mandorle che si rimescolano fino a che sono ben secche; finalmente si ritirano dal fuoco, e messavi un po' d'acqua di rosa e poca cocciniglia, si rotolano a dolce calore per poi conservarle ben secche entro vasi di vetro.

1990. Citroni o arancini cinesi confettati.

Tornite levando la pelle sottilissima ad un chilogrammo di piccoli citroni o di aranci, volgarmente detti *napolini;* sforacchiateli colla punta d'un coltellino sottile, e cuoceteli in acqua bollente finchè la capocchia di uno spillo li trapassi facilmente; gettateli in acqua fresca, ed intanto che si raffreddano, fate un sciroppo con mezzo litro d'acqua e un chilogrammo di zucchero, chiarificatelo, filtratelo e mettetelo in un tegame sul fuoco; gettatevi entro

i frutti, lasciateli grillettare un momento e versateli in una terrina coperti con un foglio di carta bagnato nel sciroppo. Indi fate bollire soltanto il sciroppo e versatelo sui frutti; ricopriteli ancora colla carta onde evitare che anneriscano, e ripetete l'operazione per varî giorni di seguito, concentrandolo ogni volta di due gradi, e l'ultima volta concentratelo fino alla *gran piuma;* gettatevi entro gli arancini, facendoli bollire per cinque minuti, riversateli in vasi adatti, lasciateli raffreddare, copriteli con carta bagnata nello spirito di vino e poi con vescica bagnata e serrata all'ingiro.

Per le piccole pesche e per le albicocche si opera istessamente.

1991. Mandorle verdi confettate in sciroppo.

Scegliete le mandorle verdi che sieno tenere al punto da poterle attraversare senza fatica con uno spillo. Pulitele della peluria facendole bollire pochi minuti nel liscivo (1), cosicchè riusciranno molto verdi; levatele e pulitele poco per volta, diguazzandole in acqua fresca; fatele bollite in altra acqua, indi scolatele. Avrete messo a fuoco dello zucchero ed acqua per preparare un sciroppo allungato, impiegando 2 chilogrammi di zucchero per ogni chilogrammo di mandorle. Gettatevi entro le mandorle facendole cuocere fino a che cedano alla pressione del dito; allora mettetele in un vaso di terra inverniciato ed operate come si disse sopra, ripetendo la bollitura del sciroppo per quattro o cinque volte e riducendolo da ultimo parimenti alla gran piuma.

GELATI O SORBETTI E GRANITE

I sorbetti si compongono di crema o sugo di frutti combinati collo zucchero od essenze e ridotti a congelazione mediante ghiaccio misto a sale comune con o senza salnitro. La dose precisa degli ingredienti ha una grande influenza sulla buona riuscita. Riguardo a quelli di frutti il pesasciroppo è un'utilissima guida; tuttavia in mancanza di questo istrumento crediamo conveniente di sog-

(1) *Metodo per levare la peluria a frutti verdi.* — Fate bollire le mandorle, le pesche o le albicocche in un liscivio composto d'acqua e di sale di soda alla dose di 10 grammi per ogni litro d'acqua, gettandovele entro quando la soda sia disciolta e ritirandole tosto che la peluria si distacca dai frutti strofinandoli leggiermente con un pannolino. Alla soda si può sostituire della cenere di legna.

giungere una parola di speciale istruzione. Fate bollire per dieci minuti quattro bicchieri d'acqua con 500 grammi di zucchero; aggiungete a freddo 400 grammi di fragole, lamponi, albicocche, pesche, ribes, ecc., e passate allo staccio. Pei gelati di limone e d'arancio attenetevi alle indicazioni esposte più innanzi.

Per diacciare abbisogna un secchio di legno munito inferiormente d'un buco per dove si possa lasciar colare l'acqua che si forma pel fondersi del ghiaccio; una sorbettiera di peltro o di latta, ed un mestolo di legno a lungo manico.

Le sorbettiere di peltro sono preferibili a quelle di latta, perocchè le sostanze che vi si ripongono, diacciandosi meno presto, il gelato riesce molto più gustoso e più morbido, che non in quelle di latta, nelle quali, rappigliandosi troppo presto il composto, non v'ha tempo di rimestare a' lungo.

Si colloca anzitutto sul fondo del secchio un bel pezzo di ghiaccio, che si spolverizza di sale; indi vi si mette sopra la sorbettiera, che si attornia di ghiaccio pesto e salato che si preme con una spatola e si spolverizza pure abbondantemente di sale. La sorbettiera deve sopravanzare dall'orlo del secchio. La dose del sale è press'a poco pari al quinto del peso del ghiaccio. Il salnitro si può impiegare per una decima parte, ma non è indispensabile se non nei casi urgenti.

Asciugate bene l'interno della sorbettiera e versatevi entro il composto; operando per piccola quantità, la riuscita è migliore e più facile.

Girate tosto la sorbettiera con un movimento continuo ed allo scoperto; dopo qualche istante bisogna distaccare il composto, che aderisce alle pareti, mediante una spatola, ripetendo l'operazione il più sovente possibile, e si continua così colla spatola facendo girare la sorbettiera colla mano sinistra fino a che il composto sia legato ed incominci a congelarsi; allora bisogna lavorarlo colla spatola assai lestamente per rendere il composto liscio ed elastico. Il lavoro della spatola si fa senza che sia necessario di far girare la sorbettiera colla mano, bastando il movimento violento ad imprimerle la rotazione.

Durante quest'operazione devesi aver cura di far sgocciolare, di quando in quando, l'acqua che si sarà raccolta sul fondo del secchio, riponendo in sua vece nel secchio stesso altrettanto ghiaccio e sale. Quando il gelato è perfetto, si distribuisce in bicchieri o piattini. Se non devesi servire all'istante, bisogna lasciarlo nella sorbettiera, seguitando ogni tanto a rimestare, affinchè non si formino diacciuoli. Volendo dare ai gelati la forma d'un frutto o d'altro, si pongono in forme di latta o di stagno, le quali poi si chiudono e si mettono nel ghiaccio. Allorchè si vogliono servire

tali gelati, s'immerge la forma nell'acqua calda, la si ritira prontamente perchè il gelato non si fonda, si asciuga con un pannolino, si apre e si rovescia sopra un piattino, lasciandovi cadere il gelato per servirlo all'istante.

1992. Sorbetto di panna alla vaniglia.

Dose. — Un litro di panna semplice fresca, otto o nove tuorli d'uova, 4 ettogrammi di zucchero fino e un po' di vaniglia tagliata a pezzetti.

Procedimento. — Fate bollire la panna colla vaniglia; aggiungete lo zucchero ed i tuorli e ultimate la crema che congelerete come di pratica.

1993. Sorbetto di panna al caffè.

Dose. — Un litro di panna o di buon latte, otto tuorli d'uova, 4 ettogrammi di zucchero, 150 grammi di caffè appena tostato.

Procedimento. — Gettate il caffè nella panna bollente e copritelo bene; quando è freddo, fate la crema procedendo come di pratica.

1994. Sorbetto di crema di mandorle.

Dose. — Un litro di panna, 4 ettogrammi di zucchero, 2 ettogrammi di mandorle dolci e amare, otto tuorli d'uova, un poco di vaniglia e di raschiatura d'arancio.

Procedimento. — Preparate la crema, cui poscia aggiungerete la vaniglia e le mandorle peste e diluite con un po' di panna fredda, e da ultimo l'arancio, coprite la crema e serbatela al fresco passandola poi allo staccio al momento di porla nella sorbettiera.

1995. Sorbetto di noci fresche all'italiana.

Dose. — Un litro di panna, 250 grammi di noci fresche, 4 ettogrammi di zucchero, dieci tuorli d'uova e un po' di vaniglia.

Procedimento. — Fate una crema coi tuorli, 3 ettogrammi di zucchero e la panna. Col rimanente zucchero caramellate le noci, lasciatele raffreddare, indi pestatele e fatele bollire con un po' di acqua e la vaniglia; mescolate il tutto colla crema e passate allo

staccio fino. Mettete il composto nella sorbettiera, e quando è congelato, aggiungete un salpicone di mandorle verdi, ananas tagliati a dadolini, ed uva sultana, il tutto messo dapprima in infusione nel maraschino. Volendolo di nocciuole, non avrete che da sostituire queste alle noci.

1996. Sorbetto di panna al cioccolato.

Dose. — Un litro di buon latte, 250 grammi di cioccolato vanigliato, 4 ettogrammi di zucchero ed otto tuorli d'uova.

Procedimento. — Fate sciogliere il cioccolato con un po' d'acqua, preparate la crema, come di pratica, e passate il tutto allo staccio.

1997. Sorbetto di panna al cioccolato bianco.

Dose. — Un litro di buona panna, 4 ettogrammi di zucchero fino, 250 grammi di cacao in grana e ben tostato, mezzo bastoncino di vaniglia, dieci tuorli d'uova.

Procedimento. — Fate bollire il cacao con un po' di latte; aggiungete la vaniglia, e quando è fredda, ammannite la solita crema, riunite il tutto e mettete il composto nella sorbettiera.

1998. Sorbetto di panna alla napoletana.

Dose. — Due bicchieri di panna doppia, tre bicchieri e mezzo di sciroppo a venticinque gradi, leggiermente vanigliato, dodici tuorli d'uova e la raschiatura d'un arancio.

Procedimento. — Ammannite la crema col sciroppo, e quando è cotta a dovere, aggiungete la panna e la raschiatura d'arancio, passate il tutto allo staccio e procedete come pei precedenti.

1999. Sorbetto di crema cruda alla vaniglia.

Dose. — Un litro di panna doppia, tre bicchieri di sciroppo a trenta gradi, un bastoncino di vaniglia, tre albumi ridotti in neve.

Procedimento. — Fate bollire la vaniglia col sciroppo, aggiungete la panna cruda e passatela due volte allo staccio affinchè si incorpori bene; quando è gelata, mescolatevi assieme l'albume con poco zucchero fino; lavoratelo con diligenza perchè riesca ben manteccato.

2000. Sorbetto di fragole alla panna cruda.

Dose. — 600 grammi di zucchero fino vanigliato, 600 grammi di *purée* di fragole e tre bicchieri di panna doppia.

Procedimento. — Mescolate le fragole collo zucchero, diluite colla panna e passate il tutto due volte allo staccio. Con questo sistema si fanno gelati di ogni sorta di frutta, ed è assai comodo perchè in pochi minuti si ha pronto il composto da gelare.

2001. Sorbetto d'ananas.

Dose. — Cinque bicchieri di sciroppo a trentadue gradi, 400 grammi di polpa d'ananas, il sugo di quattro aranci, il composto di meringa fatto con un albume e un po' di vaniglia.

Procedimento. — Tagliate a pezzettini un bell'ananas maturo e fresco, indi pestatelo nel mortaio e riponetelo in una terrina inverniciata coprendolo con sciroppo e lasciandolo macerare per quattro o cinque ore, tenendo coperta la terrina. Aggiungete il sugo degli aranci, il rimanente sciroppo e la vaniglia; passate il tutto allo staccio, badando che dovrà essere della densità di ventidue gradi; mettetelo nella sorbettiera, e quando è quasi gelato, amalgamatevi assieme la meringa e procedete a congelare come di pratica.

2002. Sorbetto di lamponi.

Dose. — Quattro bicchieri di sciroppo vanigliato a trentadue gradi, quattro bicchieri di *purée* di lamponi, la meringa d'un albume ed il sugo di due o tre aranci.

Procedimento. — Mescolate bene il tutto, passate allo staccio, dategli ventidue o ventitre gradi, ed operate come sopra.

I sorbetti di fragole, ribes, marasche, ossia tutta la frutta rossa, si preparano istessamente.

2003. Sorbetto di albicocche.

Dose. — Tre bicchieri di sciroppo, egual quantitativo di *purée* di albicocche, due cucchiai di zucchero vanigliato, il sugo di due aranci e due cucchiai di latte di mandorle amare.

Procedimento. — Amalgamate il tutto e passate allo staccio, osservando che sia a ventitre gradi. Qualora nel lavorarlo vi sembrasse troppo magro, vi aggiungerete qualche cucchiaio di sciroppo ristretto; se all'invece fosse troppo grasso, ne leverete un po' che diluirete con acqua e poscia unirete al composto.

2004. Sorbetto biscotto ghiacciato.

Dose. — Due bicchieri di sciroppo vanigliato a trentadue gradi, otto tuorli, e due bicchieri di panna ridotta in neve.

Procedimento. — Lavorate in una casseruola i tuorli d'uova, e stemperateli a poco a poco col sciroppo caldo, indi sbattete bene sul fuoco e prima che bolla, ritiratelo continuando a dibattere fino a che sia spumoso e freddo; allora aggiungete la panna montata in neve e riempite le cassettine di carta che avrete messo nella cosidetta stufa (1) già guernita di ghiaccio e di sale; spolverizzate il composto con amaretti in polvere; coprite coll'apposito coperchio, poi con ghiaccio e sale e lasciate congelare per circa tre ore.

2005. Sorbetto alla diplomatica.

Aggiungete al composto, preparato come sopra, un salpicone di mandorle verdi, buccia d'arancio confettata, ananas tagliato a dadolini ed anche biscottini tagliati similmente. Riempite le cassettine, che ghiaccierete con ghiaccia al maraschino colorita in rosa, e congelate come sopra.

GRANITE

Le granite non sono che sorbetti il cui composto è più scarso di zucchero e che si congelano ad un grado minore di temperatura, impiegando metà dose di sale.

(1) Le *stufe* per congelare consistono in scatole quadre o rotonde di latta o di rame con entro ramatelle mobili e chiuse con un coperchio a bordi rialzati affine di potervi collocare sopra il ghiaccio. Esse devono essere attorniate di ghiaccio almeno mezz'ora prima. In mancanza si può supplire col metterle l'una sull'altra in una sorbettiera guernita di ghiaccio e sale; dopo tre ore saranno congelate a giusta mistura.

2006. Granite di lamponi, ribes, limone, ecc.

Per le granite di lamponi o di ribes, impiegherete tre bicchieri di sciroppo a venti gradi, tre bicchieri di sugo di lamponi o di ribes e un po' di sugo d'arancio o di limone. — Per quella di semplice arancio occorre egual dose di sciroppo e di sugo d'arancio e l'aggiunta della raschiatura della buccia di due aranci. — Per la granita di limone basterà un bicchiere di sugo ogni tre di sciroppo, e la raschiatura come per l'arancio. Il composto ben ultimato deve segnare dai quattordici ai quindici gradi.

2007. Granita di latte di noci fresche.

Pestate una cinquantina di noci fresche con una manata di semi di popone; bagnate con acqua e spremete il latte attraverso un tovagliuolo. Ottenuti così tre bicchieri di latte, aggiungete egual quantità di sciroppo, in modo che, riunito al latte, segni quindici gradi; aggiungete qualche cucchiaio di sciroppo vanigliato e fate congelare.

Non avendo noci fresche, potrete adoperare egual dose di buone mandorle.

GHIACCIO ARTIFICIALE O MISCUGLIO FRIGORIFICO

Il ghiaccio artificiale si ottiene con diversi miscugli, i quali, assorbendo molto calore ai corpi circostanti pel loro passaggio dallo stato solido al liquido, sono perciò detti *frigoriferi;* alcuni di essi sono semplici combinazioni di sali ed acqua e di assai facile uso. Mescolate, entro un piccolo mastello di legno, una parte di nitrato d'ammoniaca cristallizzato, pesto fino con egual parte d'acqua, immergendo contemporaneamente nel medesimo una sorbettiera od altro recipiente di latta o di rame stagnato, contenente la sostanza che volete ghiacciare. Questo miscuglio può produrre un freddo da dieci a quindici gradi sotto lo zero; la sorbettiera, che dovrà essere immersa nel liquido per tre quarti, la girerete come d'ordinario pei gelati, aggiungendo altro nitrato d'ammoniaca o dell'acqua durante

l'operazione, oppure cangiando interamente il miscuglio. Volendo economizzare il sale, mettete in una tegghia di terra il liquido, e postolo a fuoco, lasciate evaporare fino a che sia ridotto quasi alla metà e si formi sulla superficie una pellicola; ritiratelo e col raffreddarsi si cristallizzerà; scolate l'acqua e ripetete il processo di evaporazione e di cristallizzazione fino a che avrete ottenuto tutto il nitrato d'ammoniaca; poi distendetelo su carta, asciugatelo nella stufa e conservatelo in vasi di vetro ben chiusi.

Otterrete un maggior grado di freddo, e quindi più celeremente la congelazione, impiegando cinque parti d'idroclorato di ammoniaca, cinque di nitrato di potassa e sedici d'acqua, — oppure parti uguali di nitrato d'ammoniaca, di sotto-carbonato di soda e d'acqua. Altri miscugli formansi con acidi e sali, come di tre parti di solfato di soda e due di acido nitrico o idroclorico diluito; ma quest'ultima sorta di miscuglio ha l'inconveniente di non potersi usare che con vasi intaccabili dagli acidi.

Occorrendo solo di rinfrescare dei liquidi, mischiate cinque parti di sale ammoniaco con cinque parti di nitro e quattordici parti d'acqua. Versando il miscuglio attorno al vaso, avrete un freddo di cinque a sei gradi sotto lo zero.

SCIROPPI

Gli sciroppi sono sostanze liquide, limpide e trasparenti, costituite ordinariamente di due parti di zucchero ed una parte di acqua o di sugo di frutti; appena sciolte assieme bollendo restano alla cottura del piccolo filo, ossia a circa trentadue gradi. Si ponno conservare lungo tempo e si servono diluiti con acqua onde formare bevande gradevoli.

2008. Sciroppo di ciriege.

Togliete il gambo ed il nocciuolo a 2 chilogrammi di ciriegie, mettete in un tegame con mezzo bicchiere d'acqua, fate bollire dodici minuti, passate il liquido al tovagliuolo e rimettetelo nel tegame, sul fuoco col doppio del suo peso di zucchero; lasciatelo bollire, schiumate, e ridotto al gran filo, versatelo entro un vaso di maiolica, e quando è freddo, mettetelo nelle bottiglie, che conserverete turate e in sito fresco.

2009. Sciroppo di ribes, lamponi, fragole marasche.

Prendete dei suddetti frutti 2 ettogrammi per ciascuna qualità, puliteli e levate il nocciuolo alle marasche, che schiacciati entro il mortaio, metterete in un tegame coi frutti e mezzo bicchiere di acqua; fateli bollire per dieci minuti; filtrate il sugo alla tovaglia; indi passatelo e mettetevi il doppio del suo peso di zucchero bianco; fatelo cuocere finchè, bagnando il dito indice appoggiato al pollice, formi un filo che si rompa subito, lasciatelo raffreddare e conservatelo in bottiglie.

2010. Agro di cedro.

Prendete ventiquattro bei limoni maturi e fregate la superficie d'un cedro o di tre limoni contro un pezzo di zucchero in pane, che raschierete sopra un piatto; indi pelateli e con un coltellino divideteli a spicchi, cui leverete i semi e la pellicola bianca; aggiungete la raschiatura e metteteli in una terrina. Mettete a fuoco in una casseruola di credenza 2 chilogrammi di zucchero con pochissima acqua; fatele cuocere alla *gran piuma* (vedi cottura dello zucchero, pag. 813); gettatevi entro i limoni e dopo due lievi ebollizioni, schiumatelo, e messolo in un vaso, attendete che sia freddo per imbottigliarlo.

Invece del frutto si può adoperare anche il sugo.

2011. Aranciata.

Operate come sopra, impiegando quattordici o quindici belli aranci, e facendo la raschiatura con due di essi.

2012. Punch alla romana.

Preparate quattro bicchieri di sciroppo a ventotto gradi, mezzo bicchiere di sugo di limone, il sugo di quattro aranci e la loro raschiatura, due cucchiai di sciroppo di vaniglia, quattro albumi d'uova in meringa ed un bicchiere di rhum; amalgamate i diversi ingredienti, meno il rhum, osservando che il composto segni venti gradi. Congelatelo, e quando è pronto aggiungete la meringa, lavorate ancora, ed all'ultimo momento mescolatevi assieme il rhum. Servitelo nei bicchieri.

Si prepara anche con kirsch, curaçao ed altri liquori, oppure

mescolando un litro di sciroppo a trentacinque gradi con un litro di vino Chablis e un bicchiere di sugo di limone; passate il tutto allo staccio, congelate ed a tempo debito aggiungete la meringa di due albumi e, al momento di servire, un bicchiere di rhum di prima qualità.

2013. Punch alla reale.

Macerate in tre bicchieri di sciroppo alla vaniglia un ananas ben pestato, aggiungete il sugo di quattro aranci e di tre limoni con parte della raschiatura degli aranci, passate allo staccio; osservate che raggiunga i venti gradi, congelate bene, poi amalgamatevi cinque albumi in meringa all'ultimo istante, un bicchiere di Champagne ed un altro fra curaçao, maraschino e kirsch.

2014. Punch all'inglese.

Prendete un litro di sciroppo misto di pomi e ribes, il sugo di cinque aranci, la raschiatura di due di questi, ed amalgamate il tutto con un po' di sciroppo di vaniglia; badate che sia però di diciotto gradi, fate congelare, indi aggiungete la meringa di quattro albumi, ed al momento di servire, amalgamatevi assieme due bicchieri fra Champagne, rhum e kirsch.

2015. Punch caldo.

Mettete in un vaso di maiolica mezzo bicchiere di sugo di limone, il sugo di due aranci, la sottile buccia di un arancio e di un limone, 4 grammi di thè verde, e 4 ettogrammi di zucchero in polvere. Versatevi sopra tre bicchieri d'acqua bollente, mezzo litro di rhum di prima qualità ed un bicchiere di rack; tenetelo coperto un poco, indi passatelo al tovagliuolo e fatelo di nuovo riscaldare per servirlo nei bicchieri appositi.

2016. Vino brûlé.

Mettete a fuoco in una casseruola di credenza un litro di buon vino rosso od anche bianco secco, con un ettogrammo di zucchero, un pezzetto di cannella, alcuni chiovi di garofano, un po' di noce moscada e la sottil buccia d'un limone. Lasciate bollire sino a che lo zucchero sia disciolto, passate il liquido al tovagliuolo e servitelo bollente.

2017. Caffè.

Il miglior caffè, cioè di prima qualità, è quello di Moka, ha il grano piccolo, rotondo, bianco-giallognolo; gli vien presso il caffè di Cajenna, molto stimato e rassomiglia al primo; la terza qualità è il caffè dell'isola Borbone; ha il grano grosso, lungo, un po' acuto e biancastro; la quarta è il caffè della Martinica, che ha il seme di mezzana grossezza, verdastro e di odore d'erbaggio; rassomiglia a questa il caffè di S. Domingo, ma è più pallido e meno odoroso. Il giusto grado di tostatura è della massima importanza, perocchè se troppo abbrustolato si carbonizza e perde il suo olio essenziale, ossia l'aroma; se troppo crudo, l'infusione ne risulta acida e disgustosa.

La scelta del combustibile non è indifferente e bisogna sempre preferire il carbone alla legna, perchè il primo manda un calore uniforme e non produce fumo. Avvertite di non riempire mai il cilindro che per metà, in modo che la spranga di ferro che lo attraversa non ne sia coperta, ed il caffè, gonfiandosi per l'effetto del calore, non rimanga troppo pigiato, e possa muoversi ed essere facilmente agitato. Il fuoco devesi mantenere eguale e moderato. Bisogna girare e rigirare il cilindro ora da destra, ora da sinistra, fino al momento in cui il caffè manda assai fumo; allora si leva di frequente l'ordigno dal fuoco per scuoterlo ed agitarlo in ogni senso; e si termina di tostarlo quando il fumo scappa dal cilindro in maggiore abbondanza. A questo punto il grano schioppetta, diventa lucido e come untuoso, di color cannella bruno, e spande un gradevole profumo; è questo il momento di ritirare dal fuoco il cilindro, per lasciare che la cottura si compia da sè medesima, mercè il vapore concentrato nell'apparecchio, che si continua a girare e ad agitare lontano dal fuoco per alcuni minuti. Si apre allora il cilindro, si versa il caffè su una tavola e lo si distende uniformemente. Il caffè non deve mai aver perduto, dopo questa operazione, più del diciotto o venti per cento, vale a dire il quinto circa del suo peso.

Non si macini il caffè prima che sia completamente freddato, e non se ne appronti che la quantità necessaria per il consumo di pochi giorni; perocchè il caffè perde più facilmente il suo profumo quando è in polvere che quando è in grani. Tuttavia in un modo o nell'altro, il caffè devesi sempre conservare in recipienti di vetro o di stagno ben turato.

La quantità di polvere di caffè che occorre, in via ordinaria, per farne l'infusione si può calcolare di un ettogrammo per un litro d'acqua.

Il processo migliore per far infondere il caffè è quello di servirsi di caffettiere a filtro, che sono comodissime, spicciative e danno un'infusione profumata e limpida. Essendovi oggigiorno in commercio tante specie di tali caffettiere, e potendone ognuno imparare l'uso facilmente, non staremo a descriverne nè la forma, nè la maniera di adoperarle. Solo diremo che le caffettiere, vasi o macchinette che sieno, filtranti, specialmente se di latta, esigono una minuziosa cura e pulizia; non solo non si deve mai lasciarvi freddare e rimanere lungo tempo il liquido, ma è indispensabile nettarle ed asciugarle dopo ogni singola infusione.

2018. Thé.

Vi sono molte specie di thé, le quali possono ridursi a due classi principali: il thé verde, ed il thé nero. Quello verde è fortissimo e agisce sui nervi; il nero è più dolcificante. Coloro che fanno molto uso di thé, sogliono mescolare metà del verde con metà del nero; ma l'uso esclusivo dei thé neri è sempre preferibile. L'infusione di questi è più leggiera, più delicata, e il profumo n'è più soave. Sono i thé neri quelli che generalmente si adoperano per le colazioni, e specialmente il thé Souchong, misto col thé Pecao a punte bianche. Per ottenere un buon risultato nell'infusione dei thé, occorrono certe condizioni. È importante dapprima non servirsi che di un vaso esclusivamente destinato a tal uopo, e quelli di metallo inglese sono preferiblli a qualunque altro. Questo metallo, che congiunge alla solidità la lucidezza dell'argento, conserva più lungamente il calore dell'acqua al suo più alto grado. Quanto alla quantità di thé da infondere, è generalmente di un cucchiaio da caffè per ogni tazza che si voglia apparecchiare. Prima di porre il thé nel vaso, bisogna aver cura di riscaldar questo con acqua bollente che vi si lascia per alcuni minuti; giova del pari far altrettanto colle tazze nelle quali deve essere versata l'infusione. Dopo ben sgocciolato il vaso, vi si pone la quantità conveniente di thé, nella proporzione sopra indicata. Quando l'acqua è bollente, se ne versa la metà sul thé per facilitare lo svolgimento della fogliuzza incartocciata; si lascia infondere per alcuni minuti, si aggiunge la rimanente acqua bollente, poi si versa l'infusione sullo zucchero nelle tazze, mescolandovi, se si vuole, per ogni tazza alquanto fior di latte freddo, ovvero un liquore come rhum o kirschwasser.

Siccome il thé s'impregna facilmente del ben che menomo odore, bisogna evitare di porlo in vicinanza di altre sostanze più o meno odorifere. Il solo mezzo di conservarlo in tutta la sua purezza è quello di custodirlo entro un recipiente intonacato di piombo.

2019. Assenzio *(Absinthe)*.

Prendete 10 grammi di punte d'assenzio verde quando è fiorito, 2 grammi di cannella di Ceylan; ponete tutto entro una bottiglia con un litro di spirito di vino a ventisei gradi, lasciateli macerare per otto giorni scuotendo una volta al giorno la bottiglia; passatelo al tovagliuolo, aggiungete un sciroppo fatto con 3 ettogrammi di zucchero bianco e tre bicchieri d'acqua, cotto al piccolo filo e passato alla tovaglia; unito freddo al liquore, fate che tutto sia ben chiaro e mettetelo nelle bottiglie che turerete con tappo e catrame.

2020. Rataflà d'Andorno.

Fate passare il sugo di 2 chilogrammi di ciriege nere selvatiche e ben mature attraverso un pezzo di tela, spremendo forte finchè sia uscito tutto il sugo; mettete il resto nel mortaio con un ettogrammo di mandorle amare pelate, 3 grammi di cannella, altrettanto di macis, dieci chiovi di garofano, la decima parte di una noce moscada; pestate tutto bene, mettetelo entro un vaso di terra con 5 ettogrammi di zucchero e il sugo delle ciriege, lasciate macerare il tutto nello stesso vaso coperto per sette giorni, indi passate il sugo alla tovaglia entro una terrina, aggiungetevi un chilogrammo e mezzo di zucchero in pane pesto; mischiate finchè sia sciolto, unite un litro e mezzo di spirito di vino a ventiquattro gradi, filtratelo chiaro e mettetelo nella bottiglia.

2021. Wermouth ad uso Torino (ristretto).

Prendete corteccia di cedro grammi 8, centaurea minore grammi 5, genzianella grammi 6, fiori di sambuco grammi 15, sommità d'assenzio gentile grammi 10, corteccia di china grammi 15, legno quassio grammi 8, pepe intero grammi 3, bacche di ginepro grammi 5, *graffani* grammi 3, cannella grammi 5, noce moscada grammi 3, radice d'angelica grammi 6, vino bianco di Canelli (se è possibile) litri quattro; si pestano tutte queste droghe grossolanamente; mettete il tutto in una damigiana col vino, lasciate macerare per quindici giorni, indi filtrate ed imbottigliate. È questa una specie d'essenza di wermouth molto amaro; con una bottiglia se ne fanno quattro o cinque, secondo il gusto delle persone.

2022. Vocta *(Amaro)*.

Fate macerare per otto giorni in un litro di spirito di vino a ventidue gradi, 6 grammi di legno quassio, un grammo di genziana e la sottil buccia di due aranci, agitando di tanto in tanto; filtrate e mettetelo in bottiglie.

2023. Latte di vecchia.

Mettete entro una bottiglia un ettogrammo d'acqua distillata di cannella, un ettogrammo d'acqua distillata di caffè, 30 grammi d'acqua distillata di persico, la sottil buccia di due limoni, un decagrammo di seme di carote, un litro di spirito di vino a ventisei gradi, e lasciate macerare per sei giorni, scuotendo di tanto in tanto la bottiglia. Fate sciogliere 2 chilogrammi di zucchero bianco con tre bicchieri d'acqua; unitelo all'infusione separata dalle droghe, filtratelo e mettetelo nelle bottiglie.

2024. Fernet.

Per preparare 2 chilogrammi circa di questo liquore, farete miscela di chilogrammi uno d'alcool a gradi trentasei, con chilogrammi uno acqua di fonte. Poscia farete sciogliere grammi 20 estratto di assenzio, a cui unirete grammi 25 radice galanga contusa, grammi 12 cime d'assenzio, grammi uno e mezzo zafferano e grammi 5 scammonea d'Aleppo. — Lasciate il tutto in infusione per ventiquattro ore, poscia aggiungete grammi 200 zucchero bianco, passate il liquido attraverso la carta emporetica, e dopo vi aggiungerete ancora goccie dieci essenza di menta. È necessario che l'olio essenziale di menta sia sciolto in piccola quantità di alcool puro a trentasei gradi.

ISTRUZIONE PER FARE I ROSOLI A FREDDO

Mettete in un recipiente di terraglia un chilogrammo di zucchero in pane pesto con 6 ettogrammi d'acqua, ed il giorno seguente, cioè quando si sia sciolto perfettamente, aggiungetevi 3 ettogrammi di buon spirito di vino a trentatre gradi, indi alcune goccie d'essenza di garofani o di cannella, o di menta, o di va-

niglia, ecc. Filtrate il miscuglio alla carta, servendovi d'un imbuto di vetro, ed avrete il rosolio, che serberete in bottiglie ben chiuse.

Volendo dare al rosolio l'odore di qualche fiore od aroma di cui non si trovi l'essenza, si mettono i petali stessi del fiore, o l'aroma stesso, in fusione per un giorno nello spirito in vaso ben chiuso; indi si decanta il liquore, vi si premono un poco le feccie rimaste al fondo, servendosi all'uopo d'un pannolino, e si unisce questo liquore, cosi impregnato d'aroma, all'infusione d'acqua e zucchero come è detto sopra, filtrando egualmente alla carta.

Bisogna evitare, nella preparazione dei liquori, di far uso di vasi di metallo. Gli alberelli di terraglia o di vetro, le pentole ben verniciate, ed i vasi di maiolica o di vetro sono quelli di cui dovrete servirvi.

2025. Alchermes.

Mettete in una bottiglia mezzo litro di spirito di vino a ventidue gradi con 2 grammi di chiovi di garofano, 4 grammi di cannella, 4 grammi di macis, 15 grammi d'alchermes in grani, 7 grammi di cocciniglia e mezza noce moscada; queste droghe, che avrete dapprima pestate un poco, le lascierete macerare per otto giorni, scuotendo la bottiglia una volta al giorno. Fate un sciroppo con 2 chilogrammi di zucchero e quattro quinti di litro d'acqua; chiarificato e cotto al piccolo filo, lasciatelo raffreddare e mescolatelo al liquore con altro litro di spirito di vino e mettetelo nelle bottiglie.

Si può fare anche sciogliendo lo zucchero nell'acqua fredda, poscia unendolo all'infusione e filtrando il tutto assieme.

2026. Albicocche o pesche nello spirito.

Prendete 2 chilogrammi di belle albicocche o pesche ben mature, pulitele dalla peluria con un pannolino, punzecchiatele in ogni senso fino al nocciuolo con uno spillo e gettatele nell'acqua fredda. Mettete a fuoco un tegame con un mezzo litro d'acqua bollente ed 8 o 9 ettogrammi di zucchero bianco; bollito e cotto finchè formi il gran filo (prendendone fra due dita ed allargandole) gettatevi entro i frutti, fateli cuocere lentamente dieci o dodici minuti, riversateli in una terrina, e quando sono tepidi, riponeteli negli alberelli col loro sciroppo, aggiungendo un litro e mezzo di spirito di vino di prima qualità; turateli, copriteli con cartapecora, umettata e legata con spago, per conservarli in sito temperato. Il sciroppo si può anche passare dapprima alla tovaglia.

2027. Ciriege e marasche nello spirito.

Prendete 2 chilogrammi di ciriege, volgarmente dette di carne, oppure delle marasche belle, lucenti e non troppo mature; tagliate loro la metà del gambo e riponetele entro appositi alberelli. Quindi chiarificate 7 ettogrammi di zucchero con due bicchieri d'acqua, un po' d'albume, un pezzo di cannella in frantumi, dodici chiovi di garofano; cotto e ridotto al *gran filo* (vedi pag. 813) filtratelo alla tovaglia, e quando è tepido, mischiatelo con tre litri di spirito di vino, riempite gli alberelli e turateli come si disse sopra.

Altro metodo alla casalinga.

Mettete le marasche, le ciriege e le albicocche negli alberelli nel modo suindicato, e per ogni chilogrammo di esse mischiatevi 3 ettogrammi di zucchero, un po' di cannella intera o noce moscada, dodici chiovi di garofano e spirito di vino tanto che basti a coprirle. Questi frutti diventano eccellenti qualche mese dopo, ed ancor più presto se si espongono al sole, però ben chiusi.

CHIMICA CULINARE

Conservazione delle sostanze alimentari.

Le sostanze animali per essere conservate hanno d'uopo o di perdere affatto l'umidità che le ammollisce e le scioglie, ovvero di essere difese dall'aria, la quale fornisce loro l'ossigeno che suscita il primo movimento d'alterazione.

Le sostanze vegetali si corrompono e si guastano esse pure col concorso dell'umido e dell'aria, e più sollecitamente se accompagnate da qualche materia d'indole animale.

Il secco e il tenerle guardate dall'aria giovano a preservarle efficacemente, in quel modo che succede per le sostanze animali; tuttavia può alle une e alle altre essere elemento di conservazione qualche principio minerale od altro, il quale compenetrandole e seco loro mescolandosi intimamente, ne modifichi lo stato per mezzo di combinazione chimica colle medesime, sia perchè loro dia più coezione, sia perchè sottragga parte dell'umido che le bagna o dell'acqua che le scioglie o per altra causa chimica. Verbigrazia, il sale di cucina è valido ausiliario perchè sottrae umido e nel tempo stesso forma combinazione colla sostanza organica; l'alcool perchè sottrae acqua e coagula; lo zucchero giova eziandio, perchè impadronendosi dell'acqua produce una densa soluzione che resiste agli eccitamenti della decomposizione; il carbone torna utile come assorbente dell'umido, dell'ossigeno e dei gas che si fossero svolti per incipiente putrefazione.

Preparazione e conservazione momentanea delle carni macellate del pollame, della selvaggina e dei pesci.

Il mezzo più semplice per guarentire dal contatto dell'aria, dell'umidità e del calore le carni che si vogliono conservare solo per pochi giorni consiste nell'invilupparle in una tela bianca ben fitta e rinchiuderlo in un vaso di terra pulito, il quale si mette sotto terra in sabbia ben secca od in luogo esente da umidità e che abbia una temperatura bassa,

È inutile di raccomandare che le sostanze da conservarsi siano fresche. Questo processo riesce migliore per le carni grosse, che non per il pollame, per gli uccelli, per le lepri e pei conigli, poichè l'aria che riempie il loro corpo, ancorchè vuotati con cura, basta per promuovere la putrefazione. Con questo sistema però non si possono conservare le grosse carni che otto o dieci giorni.

Per il pollame, per la selvaggina, per le lepri e pei conigli il processo migliore, di facile esecuzione, e praticabile dovunque, è quello del carbone di legna. Si sceglie all'uopo del carbone secco, e che facilmente si spezzi, e si ricopre di uno strato di polvere del detto carbone il fondo del vaso che si vuole adoperare; questo può essere di vetro, di terra o di legno; ma l'ultimo è fra tutti il meno buono. Si pone la carne su questo strato di carbone; si riempie il vaso di detta polvere in modo che il carbone non permetta alla carne di toccare le pareti in alcun modo, quindi si chiude ermeticamente e si pone in luogo ben secco. Con questo processo si possono conservare per più di un mese le carni senza che soffrano, e al momento di adoperarle si debbono lavare diligentemente per togliere tutta la polvere che vi resta aderente.

Per conservare più lungamente con questo processo il pollame e la cacciagione, non bisogna togliere le penne, ma vuotarli delle interiora e del gozzo, e lavarli con molta diligenza, poscia asciugarli, riempirli perfettamente di detta polvere, e rinchiuderli in un vaso come si disse sopra.

Il carbone è parimenti efficacissimo tanto pel pesce fresco di acqua dolce quanto per quello di mare. A questo si debbono togliere le scaglie, aprirlo, vuotarlo, e poscia riempirlo con cura di detta polvere e disporlo come sopra.

La stessa polvere di carbone può servire più volte purchè sia risciacquata nell'acqua, ed esposta al sole od all'aria per farla seccare.

Il ghiaccio, come ognuno sa, è un potente ausiliario per conservare fresche per qualche giorno le sostanze alimentari, ma non sempre si ha una ghiacciaia a propria disposizione. In ogni caso converrà badare che le carni non abbiano a toccare il ghiaccio, per evitare il pericolo che diventino rosse e tigliose.

In America quasi tutte le famiglie sono provviste di ghiacciaie portabili economiche. Siccome la costruzione è assai facile, crediamo utile farne parola.

Si prendano due casse di legno od anche di latta, l'una più grande dell'altra, in modo che la più piccola possa entrare nella più grande, lasciando uno spazio di circa tre centimetri, che si riempie di carbone di legna polverizzato grossolanamente o meglio di sovero. Un doppio coperchio di legno parimenti riempito di

polvere di carbone nel suo intervallo chiude queste due casse che si attorniano ancora di carbone. Le casse sono internamente divise in scompartimenti atti a collocarvi i diversi recipienti contenenti latte, carne, pesce, ecc. La cassa viene collocata in una fossa in cantina od in sito freschissimo, ed il suo fondo è riempito di ghiaccio o di sali frigorifici; vi si adatta un tubo per lasciar scolare l'acqua che si scioglie, e la si ricopre con due tavole di legno, fra le quali si mettono parecchi strati di paglia.

Ove la cassa si ponesse in un giardino, la si ricoprirà d'un tetto di paglia.

Modo per conservare il pesce fresco.

Per conservare il pesce fresco, massime nell'estate, metterete sul fondo d'una cassa di legno uno strato di carbone polverizzato, alto da cinque a sei centimetri, sul quale getterete del ghiaccio in pezzetti della grossezza ordinaria del sale marino; disponetevi sopra il pesce, quale il salmone, che attornierete di ghiaccio il più strettamente possibile; coprite il ghiaccio con una tela grossolana, sulla quale stenderete un grosso strato di carbone in polvere. A capo d'una settimana in estate, o di due in inverno, il salmone sarà ancora fresco. Anche il ghiaccio da solo raggiunge lo stesso scopo, ma si scioglie più prontamente.

Altro metodo. — Sventrate e pulite con diligenza il pesce e mettetevi entro dello zucchero non raffinato in quantità sufficiente che ne sia ben penetrato; lasciatelo così due o tre giorni, e se volete conservarlo ancora qualche altro giorno, converrà sospenderlo in luogo aereato e asciutto, affine di evitare che si ammuffisca. Un cucchiaio da tavola di zucchero basta per conservare un salmone, del peso di 2 o 3 chilogrammi, per parecchi giorni.

Si può anche aprire e soffregare internamente il pesce con un miscuglio di sale e di zucchero bianco in parti eguali. Le sogliole, merlanghi ed altri pesci si conserveranno con questo semplice processo per tre o quattro giorni. Qualunque sia il modo di conservazione, dovranno essere ben lavati e fatti cuocere immediatamente, perocchè esposti all'aria vanno in putrefazione con grande facilità.

Conservazione prolungata dei pesci.

Quasi tutti i pesci d'acqua dolce, ad eccezione della tinca, della trota e di pochi altri, si conservano vivi in serbatoi artificiali la cui acqua è sovente rinnovata. I pesci di mare all'incontro muoiono e si putrefanno in breve ove siano tolti dall'acqua salata, eccezione

fatta per qualche crostaceo, quali i gamberi, che vivono parecchi giorni fuori del mare.

Si conservano pure le ostriche viventi disponendole con cura entro vasche di granito, di marmo o di stagno puro, e cangiando frequentemente l'acqua nella quale si sarà fatto sciogliere del sale bianco e raffinato.

Mediante la *salatura* e l'*affumicazione* si conservano diversi pesci di mare; ma questi processi, che appartengono all'industria, non si applicano collo stesso vantaggio alla conservazione dei pesci d'acqua dolce.

Il metodo fiammingo, che si chiama *frigaudage,* consiste nel cuocere alcuni pesci di mare in un liquido aromatizzato con salvia, timo e lauro, indi si pongono in recipienti ben chiusi con una leggiera salatura.

In America ed in Inghilterra si preparano in un modo speciale i gamberi di mare, le ostriche, i datteri, ecc. Dopo averli sventrati, lavati e fritti a metà nell'olio d'olivo bollente, si collocano in bottiglie di vetro od in piccoli barili ricolmi d'aceto aromatizzato con droghe.

È parimenti coll'istesso metodo che si conservano in diversi paesi le *acciughe,* sebbene, con miglior vantaggio, da noi ed in Francia si impieghi l'olio d'olivo e la salatura.

Le rinomate *anguille* di Lomacchio sono pure fritte a metà nell'olio d'olivo poi salate leggiermente e messe nei barili.

Il *tonno* tagliato a pezzi e bollito un istante dapprima nell'olio d'olivo appena caldo, che poscia non serve che per ardere, lo si sala leggiermente e lo si mette quando sia affatto freddo, in barili od in vasi di vetro con olio d'oliva freschissimo.

Le *sardine* si preparano come il tonno, tranne che si rinchiudono in scatole di latta ricolme d'olio e chiuse ermeticamente. Le scatole chiuse sono assoggettate all'ebollizione nel bagno-maria, secondo il metodo d'Appert, di cui terremo parola più innanzi. Con l'istesso metodo si conservano le sogliole, il barbio, ecc.

Legumi conservati nel sale o nell'aceto.

Fagiuoletti verdi (Cornetti). — Mondate ed imbianchite leggiermente i cornetti piccoli e freschi. Scolateli, asciugateli e lasciate che si raffreddino; disponete uno strato di sale sul fondo d'un piccolo barile e collocatevi sopra i fagiuoletti a strati; spolverizzateli abbondantemente al disopra, caricateli d'un peso e teneteli al fresco; il giorno seguente il volume sarà diminuito. Riempite lo spazio con altri fagiuoletti, rimettetevi sopra il peso, ed alla

dimane, se l'acqua vi fosse in troppa abbondanza, scolatela, aggiungete qualche manata di sale, chiudete il barile e serbatelo in sito fresco.

Quando vi occorra di adoperarli rinfrescateli, indi metteteli in un recipiente con acqua abbondante e collocatelo sull'angolo del fornello; quando l'acqua è ben calda, scolatela e sostituitevene altra fredda; coprite il recipiente e fate bollire leggiermente sino a renderli quasi cotti.

Asparagi. — Tagliateli regolarmente e collocateli in un barile o cassa quadrata, il cui fondo avrete spolverizzato di sale, spolverizzateli di sale ad ogni strato e di poi al disopra; teneteli compressi con un peso non molto grosso e serbateli in sito fresco.

Quando si vogliono cuocere, si rinfrescano in acqua, indi, cotti in una casseruola, si diguazzano fino a che abbiano perduto il sale.

Piselli. — Sceglieteli sgusciati di recente, assoggettateli ad un sol bollore, scolateli e collocateli in un piccolo barile coprendoli con acqua salata fortissima. Il dì appresso scolate la salamoia, rafforzatela con altro sale e riempite di nuovo il botticello; due giorni dopo ripetete la stessa operazione e da ultimo chiudete e serbatelo in sito fresco. Quando si vogliono adoperare, si fanno rinvenire nel modo indicato pei fagiuoletti verdi.

Girelli di carciofo. — Approntate ed imbianchite i girelli di carciofo, giusta la pratica, e copriteli d'una forte salamoia cotta e fredda.

Pomidori. — Sceglieteli di giusta maturanza e collocateli interi senza premerli in vasi di terra o di vetro che si ricolma d'acqua salata. Mettetevi sopra un piatto che li costringa a rimanere nell'acqua e coprite il vaso.

Citriuoli nell'aceto. — Scegliete dei citriuoli piccoli, sani e verdi, strofinateli con tela grossolana e qualche manata di sale, indi asciugateli e metteteli in un vaso di terra inverniciato. Fate bollire dell'aceto bianco in quantità sufficiente a bagnarli, al quale aggiungerete una manata di sale e di pepe grosso; gettatelo sui citriuoli, copriteli con un pannolino e lasciateli così per cinque o sei ore; scolate l'aceto e fatelo ridurre alquanto, sostituendone altro e versatelo bollente sui citriuoli; il dì seguente ripetete la operazione. — Quando sono freddi, versate i citriuoli e l'aceto in una catinella; copritela e mettetela a fuoco dolcissimo. Non appena si sviluppi l'ebollizione, versate il tutto in un vaso di terra, copritelo e lasciateli così cinque o sei giorni; scolate l'aceto e mettete i citriuoli in un piccolo barile, coprendoli con altro aceto, ma cotto, al quale aggiungerete delle foglie di serpentaria, pepe grosso e chiovi di garofano; chiudete il barile e conservatelo in sito fresco.

Fagiuoletti verdi. — Operate come pei citriuoli.

Funghi. — Sceglieteli piccoli, asciutti e colti di fresco; puliteli soltanto dalla terra aderente al gambo e gettateli nell'aceto bollente, lasciateli bollire un istante coperti e ritirateli colla schiumaruola per gettarli in altro aceto e lavarli; scolateli bene e metteteli nelle bottiglie. Avrete fatto bollire dell'aceto con pepe, garofano e lauro; riempite le bottiglie, versatevi sopra uno strato d'olio e turatele. — I funghi si preparano eziandio torniti e cotti nel burro, come di pratica, indi si asciugano e si gettano nell'aceto bollente e aromatizzato, si coprono, e dopo averli lasciati in infusione alcuni minuti si mettono nelle bottiglie coprendoli con aceto filtrato ed uno strato d'olio.

Peperoni e capperi. — Prendete 2 chilogrammi di peperoni o di capperi raccolti di fresco, esponeteli un poco al sole, indi metteteli in un vaso di terra e versatevi sopra dell'aceto bollente con 30 grammi di sale, copriteli, e dopo ventiquattro ore, metteteli in un tegame di terra col loro aceto sul fuoco, riscaldateli fino all'ebollizione, scolate l'aceto sostituendovene altro freddo, versateli nel vaso e serviteli coperti per servirsene all'occorrenza. I peperoni si fanno anche semplicemente appassire al sole, e di poi riposti in vasi di terra, vi si versa sopra dell'aceto e si coprono con un disco di legno sforacchiato, che si tiene compresso con una pietra.

Conservazione delle sostanze alimentari secondo il metodo Appert.

Fra i molti metodi esperimentati per la conservazione delle sostanze alimentari anche per anni, quello universalmente noto sotto il nome d'Appert, è senza dubbio il migliore. Esso consiste:

1° Nel rinchiudere in bottiglie, oppure in scatole di latta o di ferro laminato, le sostanze che si vogliono conservare;

2° nel turare e saldare ermeticamente questi recipienti, perocchè è da quest'operazione che dipende la buona riuscita;

3° nell'assoggettare le sostanze così rinchiuse alla cottura a bagno-maria per maggiore o minor tempo, secondo la loro natura;

4° nel ritirare le bottiglie o le scatole dal bagno-maria al preciso momento.

Il principio conservatore è il calorico che agisce sulle sostanze rinchiuse nei recipienti affine di distruggere o decomporre interamente l'aria che contengono. Ma perchè la conservazione si ottenga è indispensabile che il calorico sia abbastanza intenso e prolungato e che i recipienti siano chiusi ermeticamente affinchè l'aria non vi penetri, e bisogna finalmente che le bottiglie o le scatole siano abbastanza solide da resistere all'azione del bagno-maria,

Il pollame può essere in genere conservato lessato, abragiato ed arrostito, ed in ogni caso deve arrivare ai tre quarti di cottura ed invilupparsi di fettoline di lardo; se arrostito, basterà rinchiuderlo con burro chiarificato e leggiermente salato; in caso diverso lo si bagna per tre quarti col suo fondo passato ma non digrassato.

Identica è la preparazione dei capi di selvaggina. Ed è questo genere di carne che merita per la sua squisitezza la maggior cura per la conservazione. Eccovi a tal uopo un procedimento semplicissimo. Prendete sei beccaccie freschissime, ben pulite, carnose e grosse; imbrigliatele inviluppandole di fettoline di lardo, come di pratica, e riponetele in casseruola adatta con 2 ettogrammi di burro, e mettetele a fuoco dolce tenendole coperte; quando hanno preso un po' di colore, passatele al sale voltandole e rivoltandole; aggiungete mezzo bicchiere di Madera o Marsala e lasciatele cuocere a fuoco dolce, impiegando in tutto quaranta o cinquanta minuti; lasciatele raffreddare nella cozione ed intanto levate ed asciugate tre scatole di latta costrutte appositamente per contenere due beccaccie ciascuna, disponetevele entro dividendo il loro fondo in giusta proporzione, e fate chiudere le scatole rammarginandole con saldatura. Mettetele in un caldaio d'acqua e fatele bollire vivamente per trenta minuti; ritiratele per riporle in sito fresco e servirvene anche di lì ad un anno.

Pei beccaccini e gli altri uccelli d'egual grossezza procedete istessamente, tenendoli alquanto indietro di cottura. Pel fagiano, pel gallo di montagna, per la pernice rossa occorrerà maggior tempo di cottura dapprima ed almeno cinquanta minuti d'ebollizione nel bagno-maria. — Questa selvaggina si può similmente fare cuocere allo spiedo; coperta di fettoline di lardo e salata a dovere, si ripone nelle scatole mettendovi entro il grasso della leccarda. Si conservano pure in scatole in modo d'aver pronto un eccellente piatto da servire al momento nel seguente modo:

Tagliate in bell'ordine la selvaggina che desiderate preparare, mettetela in tegghia con burro e fatela saltellare e rosolare con buon vino Madera; glassata che sia, aggiungete un po' di salsa spagnuola e consumato, ravvivando il fuoco, sicchè abbia a bollire lestamente; aggiungete una manata di tartufi o di funghi torniti e piccoli, salate a dovere e cotta scarsamente riponetela nelle scatole che assoggetterete a trenta minuti d'ebollizione nel bagno-maria. Per conservare i pezzi di miglior aspetto, metteteli dapprima allo spiedo per ben trenta minuti indi tagliati e messi in tegghia col loro sugo, ultimateli istessamente.

Come ognun vede, coll'egual metodo si può conservare ogni sorta di vivande con salse preparate come se si dovessero servire a tavola, tranne che si terranno sempre scarse di cottura, come manzo

abragiato in diverse guise col suo sugo, costolette di vitello al vino Marsala, pollo alla Marengo, fricassea e salmi d'ogni genere, trota od anguilla a metà cottura, ecc.

Come già accennammo per la conservazione dei legumi, vi potrete servire di bottiglie ben forti di vetro o d'alberelli, che si riempiono di piselli, punte d'asparagi, carciofi, fagiuoletti verdi, ecc., previamente imbianchiti in acqua bollente e salata od anche con ogni sorta di *purée*, esponendole al bagno-maria per un tempo determinato; verbigrazia i carciofi circa un'ora, i cavoli fiori mezz'ora, gli asparagi venti minuti, i piselli ed i fagiuoletti un'ora, ben inteso quando trattasi di scatole piccole, altrimenti occorrerà maggior tempo. Per la conservazione dei pomidoro non v'ha metodo migliore di questo; avvertite che la *purée* sia molto densa e scarsa di sale, mettetela nelle scatole o nelle bottiglie, e datele trenta minuti d'ebollizione al bagno-maria.

I *funghi* non si imbianchiscono, ma torniti e mondati che siano, si fanno cuocere per alcuni minuti a fuoco vivo ed a casseruola coperta con burro, sugo di limone, poca acqua e sale; lasciateli raffreddare, filtrate la cozione, metteteli nei recipienti badando che non vi sia spazio vuoto, e bagnateli fino alla loro altezza col loro fondo; chiudete ermeticamente i recipienti e date due ore e mezza d'ebollizione per le scatole della capacità d'un litro, e due ore per quelle più piccole.

I *tartufi* devono anzitutto essere spazzolati e ben asciutti; riempite i recipienti e chiudeteli come di pratica esponendo al bagno-maria per tre ore le scatole della capacità di un litro, e per due ore e un quarto le più piccole. Si può anche aggiungere ad ogni bottiglia o scatola qualche cucchiaio di vino Madera. I tartufi torniti e già cotti si rinchiudono con parte della loro cozione, ultimandoli come gli altri.

I tartufi si conservano per alcuni mesi anche disponendoli semplicemente a strati entro casse ricolme di sabbia fina ed asciutta; chiudete poscia le casse e turate tutte le fessure con gesso.

Albicocche o pesche. — Scegliete le albicocche e le pesche non troppo mature, pelatele sottilmente e dividetele per metà od in quarti levando il nocciuolo, mettetele entro bottiglie od altri recipienti di vetro, agitandole onde non vi rimanga spazio vuoto; aggiungete una dozzina di mandorle degli stessi nocciuoli, pelate e nette; turatele a forza assicurandovi che non vi penetri aria, legando anche il turacciolo con filo di ferro, e mettete le bottiglie in un calderotto, tenendole divise con stracci o tela per evitare che sul bollire si rompino; riempito il calderotto d'acqua fresca fino a metà del collo delle bottiglie, coprite ed esponetelo a fuoco non troppo gagliardo; dopo cinque minuti d'ebollizione, ritiratelo

dal fuoco, lasciatelo così coperto venti minuti, scolate l'acqua, ricoprite la pentola e quando sieno fredde, ritirate le bottiglie, incatramate il turacciolo e conservatele in sito fresco per servirvene al bisogno. Le pesche le lascierete bollire dieci minuti di più.

Fragole. — Passate allo staccio un chilogrammo di fragole mature e mischiatevi mezzo chilogrammo di zucchero bianco in polvere, riempite le bottiglie fino alla metà del collo, turatele, esponetele al bagno-maria, procedendo come sopra.

Uva spina, lamponi, ciriege, ecc. — Sgranellate l'uva spina e riempite le bottiglie agitandole su un cuscino elastico; turatele e procedete nel modo anzidetto. Pei lamponi e le ciriege il processo è identico.

Conservazione del burro.

Burro fresco. — Lavate e battete il burro dividendolo a pezzetti, e mano mano spremetelo a tutta forza e in ogni senso, torcendolo anche entro una tela forte affinchè esca tutto il siero; indi riponetelo in un recipiente di terra comprimendolo quanto è possibile; versatevi sopra una fortissima salamoia, coprite il recipiente e conservatelo nella cantina. Badate che operando con piccole porzioni, cioè con vasi non troppo grandi, la riuscita è più sicura. Con tale processo la conservazione può protrarsi a due o tre mesi; per un tempo maggiore non v'è che la salatura.

Burro salato. — Stendetelo a strati sottili sulla tavola pulita ed umidetta, comprimendolo col rullo da pasticciere parimenti bagnato perchè il burro non vi si attacchi; cospargetelo di sale finissimo nella proporzione di 50 grammi di sale per ogni chilogrammo di burro, manipolando il tutto per incorporarlo in una sol massa che riporrete ben compressa in piccoli vasi di terra o di legno; dopo alcuni giorni il burro addensatosi a poco a poco si distacca dalle pareti e lascia un vacuo che si riempie di sale.

Alcuni usano di mescolare il sale marino con una quarta parte di salnitro ed altrettanto zucchero. Altri fanno cuocere il burro; ma questo sistema è ormai disusato, perocchè il burro liquefatto perde quelle proprietà che lo rendono tanto gradito.

Conservazione delle uova. — Le uova si conservano benissimo schierate in una cassa o dentro un botticello con crusca di frumento, o cenere di legna ben vagliata, ovvero, il che val meglio, in una composizione ben mischiata di sabbia bianca, di carbone polverizzato e di sale marino. Qualunque cura si abbia per conservare le uova con questo processo, quando si tratta di una grande quantità, non si deve già aspettarsi che si mantengano tutte in

buono stato, essendochè i gusci delle uova, essendo disuguali nello spessore, ve ne saranno sempre di quelli che vanno guasti. Il locale dove si tengono le uova deve esser fresco, ma perfettamente al riparo dal freddo. Si può inoltre servirsi di un altro processo. Si fa stemperare nell'acqua piovana una certa quantità di calce mediante una piccola porzione della stessa acqua; si agita più volte quel miscuglio, si lascia depositare, si decanta, poi si coprono con quest'acqua di calce limpida le uova fresche poste in vasi di terra. La preparazione della calce da adoperarsi, avuto riguardo alla quantità d'acqua, è di un chilogrammo di calce per ogni dodici litri d'acqua. I vasi di terra sono deposti in cantina e si deve invigilare perchè le uova sieno sempre completamente coperte di acqua. Se, fra le uova che si vogliono conservare in tal modo, se ne trova alcune che sieno sporche, bisogna lavarle coll'acqua di calce innanzi di collocarle entro il vaso.

SERVIZIO DELLA TAVOLA ALLA FRANCESE E ALLA RUSSA

Il servizio della tavola è basato su due differenti metodi, il *francese* ed il *russo*. Noi facciamo parola del servizio all'inglese e di altri particolarmente adottati in alcuni paesi, perocchè non sono che derivazioni degli anzidetti due sistemi.

La tavola dovrà in ogni caso essere preparata qualche ora prima; la distanza tra un convitato e l'altro sarà di circa mezzo metro. Nella stessa sala si avrà una piccola tavola su cui si disporrà simmetricamente quanto occorre pel cambio del servizio di cucina, nonchè bottiglie, bicchieri, salsiere, pane, ecc. Ogni coperto avrà alla sua destra la posata; il pane si mette sul tovagliuolo che stà sul piatto di ciascun convitato, e davanti ad esso si collocano tre o quattro bicchieri a calice di varia grandezza, e tra un coperto e l'altro una caraffina per l'acqua o pel vino comune. Le saliere con sale e pepe, una ogni quattro convitati.

L'acqua ed i vini da pasto saranno nella stagione estiva tenuti al fresco in acqua e ghiaccio; le bottiglie dei vini secchi esteri saranno sturate ponendovi il turacciolo provvisoriamente sopra e facendo lo stesso pei vini dolci. I vini spumanti si tengono al fresco sul ghiaccio fino al momento di servirli. Il *Bordeaux* si beve alla temperatura della sala da pranzo. Il *Champagne* ghiac-

ciato. Si servono ordinariamente nel corso del pranzo quattro qualità di vini: 1ª Forti e amari; 2ª vini spiritosi rossi; 3ª vini spumanti; 4ª vini dolci, e quindi i liquori. Avvertite però che prima dei liquori si servirà il caffè.

I pranzi serviti alla francese si compongono di tre *servizi* distinti, dei quali, due appartengono alla *cucina* e l'altro alla *credenza*.

Il primo servizio d'un pranzo servito alla francese comprende le vivande che dalla zuppa s'estendono fino a quelle che precedono gli arrosti; da questi incomincia il secondo servizio, che si continua fino ai tramessi dolci. Il terzo servizio comprende i gelati, composte, frutti, formaggio, e infine tutto ciò che costituisce il *dessert*.

I due servizî della cucina si appoggiano su regole che non si ponno infrangere senza nuocere all'armonia del pranzo. Così quando il primo servizio si compone di due *relevés* e di quattro *entrées*, il secondo esige due arrosti e quattro tramessi.

Riguardo al *dessert*, la libertà è maggiore; tuttavia ordinariamente si servono tante cestelle, gradinate, ecc., quanti furono i grossi pezzi, e il doppio di piatti in confronto degli *entrées*.

Rispetto agli *entrées* e ai tramessi, la simmetria sconsiglia il numero dispari essendo destinati ad essere collocati sulla tavola parallelamente e di fronte l'un l'altro. Ma si ponno servire dei piatti *volanti* nel primo come nel secondo servizio, perocchè questi si presentano ai commensali senza essere posti sulla tavola nè prima nè dopo.

In pratica si rileva il grado d'importanza d'un pranzo dal numero degli *entrées* vale a dire che annunciando *quattro* o *sei entrées*, si conosce di quanti *rilievi*, *arrosti* e *tramessi* si comporrà la nota del pranzo. Soltanto per ingrandire il quadro d'un pranzo e talvolta per uniformarsi alle disposizioni della tavola, si servono dei piatti di *fianco*, *controfianco* e di *estremità*.

Nel primo servizio d'un pranzo alla francese le vivande appartenenti alla stessa serie, cioè gli *hors-d'œuvres*, gli *entrées*, ed i *relevés*, sono simmetricamente disposti per metà su ogni lato della tavola; nei pranzi di lusso il centro è occupato da un gran vassoio o canestro d'ornamento con fiori.

Questo primo servizio è sempre disposto in tavola prima che i commensali si siedano. Ritirati i piatti, le vivande del secondo vanno ad occupare il posto di quelle del primo servizio.

Alla fine del secondo servizio, tutto ciò che è piatto di cucina deve essere tolto. Ed è allora che si dispone il terzo servizio, similmente in ordine simmetrico.

Non v'ha dubbio che in un pranzo di qualche importanza, ove i servizî sono completi e le vivande preparate con ricerca-

tezza, ciò esercita un'impressione gradevole sui convitati, lusinghiera per l'anfitrione e soddisfacente pel cuciniere; ma non si può dissimulare l'inconveniente di dover lasciare sulla tavola le vivande troppo tempo perchè possano conservare un calore sufficiente per essere assaporate nelle migliori condizioni.

Per ovviare almeno in parte a tale difetto è duopo d'aver cura di collocare i piatti su scalda-vivande; dal canto suo il cuciniere potrà avere un bagno-maria a portata della sala da pranzo, affine di salsare le vivande, al momento di farle passare ai commensali.

Nel *servizio alla russa*, con minore effetto, ma miglior criterio, i piatti caldi non si mettono in tavola; essi sono mano mano tagliati in cucina, disposti e direttamente inviati alla sala da pranzo per essere passati ai convitati.

Se il metodo di collocare i piatti sulla tavola, invece di presentarli ai convitati, piace meno agli occhi, ha per altro il vantaggio prezioso di permettere di gustare le vivande nelle migliori condizioni di calorico e di bontà essendo tagliate appena cotte e mangiate tostamente.

Dall'obbligo di far passare le vivande all'ingiro della tavola nasce naturalmente quello di costringere i commensali a servirsi da sè. Questa conseguenza del servizio, cui gli avversari del metodo hanno voluto dare un'importanza sfavorevole, è per altro affatto conforme alle convenienze.

Per norma generale, qualunque sia il numero dei commensali e l'importanza del *menu*, il pranzo deve essere proporzionato e ripetuto ad ogni dieci commensali, vale a dire, per quaranta coperti si servono quattro piatti di pesce, quattro di rilievo, quattro per ogni *entrée*, e così di seguito. Per cento coperti si serviranno dieci piatti di pesce, dieci di rilievo e dieci per ogni *entrée*.

In un pranzo servito con quattro *entrées* i piatti di ogni serie devono partire insieme ed essere presentati ai commensali da quattro persone che seguendo ciascuno l'itinerario prescritto girano attorno alla tavola sì a destra che a sinistra, ma sempre nello stesso senso, per l'egual serie di vivande, dimodochè non occorre maggior tempo a servire dieci convitati di quello che s'impiega per servirne quaranta.

L'etichetta vuole che i piatti siano presentati dapprima ai commensali più distinti; ma all'infuori di questo riguardo particolare, le convenienze esigono che alla fine d'ogni portata si ricominci dal commensale al quale vi si è fermato nella precedente, vale a dire continuando il turno in senso contrario.

A tutta prima sembrerebbe che un pranzo servito in questo modo debba lasciare la mensa deserta e perciò spoglia di quel lusso che tanto si ama. Questa obbiezione cade ben tosto consi-

derando che i piatti freddi, i tramessi freddi, le pasticcierie e il *dessert* possono essere simmetricamente disposti sulla tavola al bel principio del pranzo e rimanervi per tutta la sua durata.

Buffet.

Diversi sono i modi di apparecchiare un servizio per trattenimenti serali. balli, ecc., ma ciò che è indispensabile in un *buffet* si è l'eleganza, la profusione, il lusso. Ommettiamo d'indicare i piatti sontuosi quasi esclusivamente destinati ai *buffets,* avendone fatta mensione nel corso dell'opera e potendo servire di norma anche per *buffet* di minor proporzione la nota che offriamo più innanzi per un servizio da trecento a quattrocento persone.

Nella sala prossima a quella da ballo si apparecchia una tavola semicircolare con tovaglia, ornata di mazzi di fiori, vassoi, candelabri, ecc., su cui si dispongono simmetricamente i piatti di cucina e di credenza, non che le posate, i bicchieri, le bottiglie, ecc.

Fra i diversi modi di servizio, i più usati sono i seguenti:

1° Dato principio con svariari rinfreschi, si servono poi le pasticcierie, le confetture, sorbetti, granite, pezzi gelati, thè con paste ed anche caffè, meringhe, *punchs* freddi, ecc., rinnovando lo stesso servizio due, tre ed anche quattro volte a norma della durata del festino; da ultimo si presenta il thè, vino *brûlé,* punch caldo e consumato;

2° dopo di aver servito acque e gelati di ogni sorta, all'ora fissata per la cena si presentano i piatti freddi sì di cucina che di pasticcieria trinciati pulitamente; talora si serve dapprima un buon risotto; gli uomini standosene in piedi, si servono di vini e di quanto trovasi sulla tavola a tal uopo imbandita; le signore staranno sedute e verranno servite dai domestici o dai signori stessi. Alla fine si distribuisce punch, thè, brodo consumato, caffè, ecc.;

3° più famigliarmente, disposto il tutto come sopra, gli uomini se ne stanno seduti davanti alle signore, mentre i camerieri provvedono al servizio;

4° talora si costuma apparecchiare una tavola soltanto per le signore, mentre gli uomini si prevalgono del *buffet,* oppure per tutti; nel qual caso il servizio verrà come d'ordinario fatto dai domestici, e la tavola sarà imbandita come pel pranzo alla russa, colla differenza che tutto si mette in tavola, ponendo i piatti caldi di cucina su scalda-vivande.

Nelle comuni riunioni serali si usa servire acque e gelati, thè con latte, paste leggiere, dolciumi, punch, caffè, ecc.

MODO DI TRINCIARE LE VIVANDE IN TAVOLA

L'arte della scalcheria richiede pratica e destrezza, e sebbene oggigiorno si usi più comunenente di presentare le vivande già tagliate, tuttavia qualche cenno generale non sarà inutile nè discaro e varrà a completare le copiose istruzioni che si trovano nel corso dell'opera.

Carni macellate.

Manzo. — Lessato od arrostito, conviene osservare il filo della carne e tagliarlo a fette trasversali per quanto possibile d'identica dimensione, procurando che ognuna d'esse abbia una parte di grasso.

Ove le carni fossero troppo cotte, converrà tagliarle nel senso del filo, altrimenti si frantumerebbero.

Lingua di manzo. — Dopo aver tagliato e separato l'estremità che non si serve, si taglia a fette soltanto la parte più carnosa e delicata; indi, rivolgendo la lingua, si taglia orizzontalmente la parte grassa che vi si trova e la si serve a piccole parti.

Vitello. — Due sono i modi per tagliare un *carrè* di vitello: il primo consiste nel separare le costolette in senso perpendicolare ed in modo che ciascuna abbia una parte del filetto od anche dell'arnione che vi si trova aderente; il secondo, ed è il più elegante, consiste nel levare anzitutto il filetto che si taglia a pezzi di diversa grossezza del pari che l'arnione. Lo stesso dicasi della lombata.

La *noce* di vitello ed il *fricandeau* viene tagliato a fette sottili, trasversali al filo della carne.

Testa di vitello. — Le parti più pregiate dai gastronomi sono: il grugno, le tempie e le orecchie e meglio ancora gli occhi e la cervella. A ciascun pezzo si aggiungerà una porzione di cervella quando non sia stata tolta dapprima. Si tagliano nettamente le guancie e le tempie e si distaccano gli occhi e le orecchie impiegando non già il coltello, ma una specie di lama d'argento.

Si servono da ultimo le parti inferiori della mascella.

Montone. — I modi indicati pel *carrè* di vitello si applicano a quello di montone. — La coscia del montone è importante sia tagliata a dovere, giacchè il modo di tagliarla contribuisce sin-

golarmente alla sua delicatezza. Tenendo il moncone nella mano sinistra, si tagliano perpendicolarmente le fette dal nodo fino all'osso del filetto, indi la parte aderente all'osso principale; rivolgetelo e tagliate la parte opposta.

Un altro metodo, detto all'inglese, consiste nel tagliare le fette orizzontalmente e parallelamente all'osso; la qual pratica è preferibile lorchè il pezzo è molto voluminoso e ricco di carne.

Agnello e capriuolo. — Si divide ciascun quarto in costolette od in doppie costolette, e si separano le coscie che si tagliano a fette.

Le parti più delicate dell'agnello sono le costolette, ad ognuna delle quali si lascia attaccato un pezzetto di filetto; quanto al capriuolo, le migliori sono le fette della coscia.

Maiale. — Riguardo alla dissezione delle parti principali osservate quanto si disse pel vitello.

Il giambone salato o affumicato che offre un rilievo distinto, od un arrosto, qualora sia servito caldo, deve tagliarsi a fette perpendicolari, incominciando dall'estremità opposta al moncone che si tiene colla mano sinistra, e non spingendo il coltello oltre il centro della sua grossezza; praticate poscia un taglio al basso di tutte queste fette per separarle, cosicchè ogni pezzo offra a piacimento del grasso e del magro. Lorchè avrete tolto le fette che occorrono, ravvicinate la prima di esse al filo ove si è terminato di tagliare e ricoprite colla cotenna che lo conserva fresco.

Il giambone alla gelatina si taglia nello stesso modo dopo aver tolta la gelatina che vi fosse sparsa sopra.

Tuttavia lorchè il giambone si presenta guernito e glassato, si opera diversamente, cioè senza toccare il moncone, che sarà ornato come è indicato a suo luogo e che si terrà alla destra; conficcate il forchettone nella parte ad esso opposta onde tenerlo fermo; tagliate orizzontalmente e verticalmente l'intera superficie del pezzo badando di non distaccare, per quanto possibile, la guernizione. Si serve così ogni pezzo, per altro piccolissimo, colla decorazione che lo ricopre.

Con diverso sistema lo si taglia alternativamente a destra od a sinistra della linea perpendicolare al moncone e passando nel centro del pezzo, si levano così parecchie fette, che si coprono, servendole colla gelatina che attornia il piatto.

Qualunque sia il metodo con cui venga tagliato il giambone cotto, non bisogna mai toglierlo dal piatto nel quale viene servito.

Cinghialetto. — Il porcelletto da latte vuol essere mangiato caldissimo e croccante; altrimenti riesce insipido e molliccio. Con un coltello affilatissimo separate lestamente la testa dal tronco e dividetela in due, indi togliete la pelle del dorso, poi quella dei fianchi, delle coscie e del ventre tagliandola a quadratelli, badando

di lasciar attaccato alla pelle un po' di carne, giacchè tranne la pelle e la testa, il rimanente non può essere servito che come intingolo.

Cinghiale. — Oltre il filetto e le costole il cinghiale non presenta di squisito che la testa; si mangia fredda, disossata e cotta, tagliandola a fette, incominciando dal grugno all'insù.

Pollame e selvaggina.

Cappone, pollastra, pollo. — Levate anzitutto le coscie, che dividerete in due, e le ali con porzione del filetto che si tagliano in due o tre parti, poi si levano i bianchi che si servono interi, il groppone si divide in due. Ove sia cotto lessato, essendo assai facile di lacerare le carni, occorrerà un coltello affilatissimo e badare di collocare il coltello nei nodi; ma ciò è quanto si apprende con un po' d'esercizio.

Le ali e il groppone sono considerati come i pezzi migliori, quantunque i gastronomi, trattandosi di pollame lessato, preferiscono la coscia all'ala.

Dindo. — Il dindo può tagliarsi in due modi. Il primo consiste nel levare separatamente le coscie e le ali. S'incomincia dal tagliare le ali in più pezzi, indi si leva la carne al disotto della coscia, ove principia l'ala ed i bianchi; si spezza lo stomaco, il carcame e il groppone, che si serve prima di toccare le coscie, che si mettono ordinariamente da parte, ma che si dividono in due prima di offrirle. — Il secondo consiste nel levare anzitutto le ali, poi si spezza il corpo al disopra del groppone, che rimane attaccato alle coscie e forma con esso una specie di cappuccio. Se i commensali sono pochi, si mette questo pezzo da parte; nel caso contrario vi si ritorna dopo aver servito il rimanente.

Qualunque sia la maniera con cui il dindo è farcito, si serve una porzione di farcia con ogni pezzo.

Oca ed anitra selvatica e comune. — Queste due sorta di selvaggiume si trinciano nello stesso modo. Si tagliano delle listerelle levandole dalla carne dello stomaco e delle ali e che si prolunga fino al groppone, facendone sei od otto; si tagliano pure le listerelle od i filetti dalla polpa delle coscie. Non è che dopo avere disposto il maggior numero possibile di listerelle che si distaccano i membri su cui rimane ancora della carne.

In un pranzo di lusso l'oca comune non vi potrà figurare giammai. L'anitra comune, se lessata, si trincia senza levare le listerelle; se arrostita, procedete come per l'anitra selvatica.

Lepre allo spiedo e coniglio. — La dissezione consiste nel levare

la lombata dall'estremità anteriore fino alle coscie, spingendo il coltello due volte da ciascun lato della spina del dorso e facendo scorrere la lama dalla convessità delle costole fino alla spina per ben distaccarla. Questa parte, ch'è la più delicata, si taglia in fette. Il filetto che trovasi al disotto è pure un pezzo delicato. Tagliate trasversalmente le costole a due a due, e spiccate il pezzo detto del cacciatore, che consiste nel distaccare la coda con un po' di carne; finalmente si taglia la parte superiore e carnosa delle coscie.

Il *Fagiano* si taglia come il pollo; siccome però lo stomaco è molto carnoso, lo si divide in pezzi.

La *Beccaccia* si trincia come il pollo, dividendola a quarti e formando un quinto pezzo collo stomaco.

La *Pernice* si taglia istessamente; l'ala è il pezzo prediletto per le signore, mentre la coscia è quello dei gastronomi.

Pesci.

Rombo. — Per ben servire questo pesce è mestieri avere una *(truelle)* lama d'argento ben tagliente. Dopo aver tracciata una linea longitudinale approfondandola fino alla spina, si tirano delle linee trasversali, e se il pesce è molto grosso, anche una seconda nel senso della prima in modo che si presenti disegnato a rettangoli, i quali si distaccano colla punta dell'anzidetta lama. Servito il ventre, che è la parte più delicata, ritirate la spina e servite il dorso.

Carpione. — Incominciate a spiccare la testa, che si presenta al convitato più distinto; indi levate la pelle e tracciate una linea dalla testa alla coda; dividete questa linea in nove od in dodici altre perpendicolari, e staccate i diversi pezzi incominciando da quelli del dorso che sono i più delicati.

Trota e luccio. — Procedete come il carpione, avvertenza fatta che per il luccio ogni pezzo deve partecipare del dorso o del ventre.

Nota (menu) delle vivande per pranzi colazioni e buffets.

La *nota* o *minuta* si usa generalmente scriverla in francese, su carta levigata, ornata di fregi. Non comprendendo la necessità di ricorrere alla lingua straniera, noi ci atteniamo all'idioma italiano, offrendo però ad ogni ricetta la corrispondente traduzione.

Nota per pranzo da sei ad otto persone.

1.

Minestra di riso alla portoghese.
Cervella alla villeroy.
Braciuole alla Châteaubriand.
Costoline di pollo ai pisellini.
Noce di vitello al burro di Mompellieri.
Bignoli alla regina.

2.

Gnocchi all'alemanna.
Fegato grasso alla diplomatica.
Lombata di vitello glassata alla lattuga.
Carciofi alla lombarda.
Polli arrosto - insalata verde.
Soffiato al cioccolato.

3.

Zuppa di tartoline di riso.
Filetto di manzo alla marescialla.
Fricasseau di pollo alle punte di asparagi e pisellini.
Animelle di vitello alla Périgueux.
Carré di vitello arrosto al crescione.
Savarino all'inglese.

4.

Zuppa alla *purée* di piselli con crostoni.
Pollo alla Sainte Florentine.
Manzo alla Kossouth.
Certosa con pernici.
Tordi arrosto con polenta.
Gelatina alla veronese.

5.

Zuppa di maccheroni di pollo.
Animelle di vitello alla pasta sfogliata.
Manzo abragiato ai pomi di terra glassati.
Giambone con spinacci.
Magnonnese di pollo alla gelatina.
Faschingkrapfen.

6.

Zuppa di *quenelles* di pomi di terra.
Costolette di vitello alla bell'Elena.
Pernici alla fiamminga.
Carciofi e piselli al burro.
Dindo novello arrosto ai crostoni.
Bignoli d'arancio.

7.

Zuppa santé alle pallottoline di riso.
Tartoline soffiate.
Lombata di vitello ai funghi.
Asparagi al burro.
Chaufroix di pollo.
Charlotte di pesche.

8.

Zuppa alla d'Artois.
Cappone alla Manin.
Timballo di riso guernito di quaglie.
Scalopini d'animelle di vitello ai fagiuoletti verdi.
Filetti di manzo lardellato e cotto allo spiedo - insalata verde.
Crostata di mandorle guernite di *plombières* al cioccolato.

9.

Consumato alle uova affogate.
Bodini alla Conti.
Culaccio di manzo - salsa pomidoro.
Manicotti di vitello ai pisellini.
Polli alla tartara.
Pudingo all'inglese al zabaglione.

10.

Crema di riso e di gamberi.
Bocconcini alla regina.
Capponi alla chipolata.
Pane di vitello all'aspic.
Lepre allo spiedo - salsa piccante.
Plombière di noci guernita di panetti alla duchessa.

Pranzo da dieci a dodici persone.

1.

Zuppa alla *purée* di selvaggina con *quenelles*.
Bodini alla pasticcieria.
Cappone alla Tolosa.
Filetto di montone lardellato ai pisellini.
Magnonnese di filetti di trota.
Asparagi al burro.
Quaglie arrosto con crescione.
Charlotte alla russa alle ciriegie.

2.

Ravioli al consumato.
Vivanda alla marinara (matelotte).
Filetto di manzo alla giardiniera.
Fricassea di pollo alla Delfina.
Giambone alla gelatina.
Beccaccie arrosto con crescione.
Gelatina all'orientale.

3.

Zuppa julienne alle tartoline.
Pasticci alla Mazzarino.
Rosbif ai pomi di terra.
Capponi alla Matignon.
Insalata all'italiana alla gelatina.
Galline faraone lardellate arrostite.
Crema *plombière* alla vaniglia, guernita di pasticcierie.

4.

Zuppa alla regina con crostoni.
Salmone all'italiana.
Lombata di vitello lardellata, guernita di *croquettes* di patate.
Costoline di piccione ai pisellini.
Aspic di pollo alla regina.
Beccaccini arrosto con crescione.
Charlotte fredda alla tedesca.

5.

Zuppa di *purée* di lenti alla Brunoise.
Costoline fine alla cuciniera.
Lombata di maiale alla giardiniera.
Pollo ai tartufi.
Magnonnese di storione.
Pernici arrosto - bread-sauce.
Gelatina alla principessa.

6.

Zuppa alla russa.
Pasticcini all'ambasciatrice.
Dindo ai tartufi e riso.
Costolette di vitello lardellate alle punte d'asparagi.
Chaufroix di quaglie alla lombarda.
Sella d'agnello arrosto al crescione.
Bavarese alla milanese.

7.

Zuppa alla Montecristo.
Trota all'olandese.
Coscia di montone alla *purée* di fagiuoletti verdi.
Polli alla Marengo.
Punte d'asparagi alla suprema.
Ortolani arrosto - insalata verde.
Gelatina alla messicana.

8.

Zuppa alla lombarda.
Rombo - salsa al burro di gamberi.
Filetto di manzo marinato al capriuolo.
Suprema di pollo ai pisellini.
Timballo di maccheroni alla finanziera.
Insalata di carciofi alla fioraia.
Fagiano arrosto ai crostoni.
Gâteau napolitano guernito di *plombières* di frutti.

9.

Zuppa alla reale.
Pasticcini alla *purée* di selvaggina
Granatine di filetti di manzo al riso.
Pernici ai salmì.
Tenerumi di vitello alla macedonia di legumi.
Capponi lardellati e cotti arrosto al crescione.
Pudingo di gabinetto glassato alla lombarda.

10.

Zuppa di crostini gratinati alla reggenza.
Storione alla Mazzarino.

Cappone alla napoletana.
Animelle di vitello glassate e guernite di punte d'asparagi.
Noce di vitello al burro di Mompellieri.
Beccaccie lardellate e arrostite - insalata verde.
Charlotte alla palermitana.

11.

Zuppa con profiteroles.
Croquettes di riso alla portoghese.
Rosbif alla parigina.
Filetti di pernice alla macedonia di legumi.
Insalata di gamberi di mare.
Polli arrosto lardellati e farciti ai tartufi.
Bomba all'italiana guernita di pasticcierie.

12.

Crema di riso alla francese.
Rizzole alla reale.
Capponi alla fiamminga.
Pane di vitello - salsa Madera.
Magnonnese di rombo alla gelatina.
Lombata di vitello lardellata e arrostita al crescione.
Bianco-mangiare all'italiana.

Pranzo da venti a ventiquattro persone
(due piatti per ogni qualità).

1.

Consumato di pollo con *quenelles*.
Zuppa di *purée* di selvaggina alla Rossini.
Ostriche al limone.
Asticciuole alla Ledi e Rizzole di salpicone all'italiana.
Trote - salsa gamberi di mare.
Culaccio di manzo alla fiamminga.
Pasticcio alla finanziera.
Giambone glassato al Madera guernito di spinacci.
Galantina di pernice all'aspic.
Filetti di pollo alla magnonnese.
Punch glassato.
Beccaccie arrosto con crostoni.
Girelli di carciofi, punte d'asparagi e pisellini.
Pomi meringati alla vaniglia.
Bomba alla primaverile, guernita di pasticcierie.

2.

Zuppa primaverile.
Crema di riso alla reale.
Ostriche al limone.
Pasticcini alla polacca e bonini alla Richelieu.
Lupo di mare alla veneziana.
Filetti di manzo alla giardiniera.
Olivette di cappone.
Quaglie alla Botzari.
Galantina di fagiano alla lombarda.
Insalata montata di gamberi di mare.
Punch alla romana.
Dindi novelli arrosto al crescione.
Pudingo milanese alla principessa Margherita.
Spongato all'italiana guernito di pasticcierie.

Pranzo di lusso per sessanta persone
(cinque piatti per ogni servito).

Crema di riso alla cacciatora.
Consumato primaverile alla reale.
Ostriche al limone.
Asticciuole alla reggenza e pasticcini alla polacca.
Rombo all'italiana.

Lombata di vitello alla pompadour.
Filetti di dindo lardellati e guerniti di punte d'asparagi.
Pasticcio caldo di lepre ai tartufi.
Giambone glassato agli spinacci.
Costoline di quaglia alla *purée* di funghi.
Insalata di gamberi di mare montata alla magnonnese.
Salmì chaufroix di pernici alla gelatina.

Punch alla reale.
Fagiani lardellati al crescione ed insalata.
Sella di capriuolo lardellata - salsa ribes.
Macedonia di legumi.
Tartufi al vino Madera.
Pudingo di gabinetto alla regina.
Bianco mangiare all'italiana.
Pasticcieria montata.
Spongata alla vaniglia.

Pranzo di magro per otto, dieci o dodici persone.

1.

Zuppa canonichese.
Croquettes alla milanese.
Trota con patate alla maggiordomo.
Filetti di pesce persico alla Cellini.
Uova alla cuciniera.
Carciofi farciti ai tartufi.
Storione allo spiedo - insalata verde.
Cialde alla fiamminga guernite di crema dibattuta.

2.

Zuppa di tartaruga.
Uova alla villeroy.
Filetti di salmone alla giardiniera.
Tonno al burro di Mompellieri.
Pomidoro alla veneziana.
Sogliole fritte - insalata.
Bavarese alla milanese.

3.

Zuppa d'uova affogate alla stiriana.
Pasticcini soffici di gamberi.
Storione alla gratella - salsa tartara.
Timballo di ravioli ai tartufi.
Magnonnese di pesce persico.
Asparagi all'olandese.
Acciughe fresche fritte.
Charlotte di mele alla vaniglia.

4.

Zuppa - bisque di gamberi.
Croquettes primaverili.
Macarelli alla graticola - salsa alemanna.
Filetti di pesce persico ai funghi.
Polenta alla piemontese.
Insalata alla russa.
Savarino all'inglese.

5.

Zuppa di *purée* di rane.
Tartoline soffiate.
Fricandeau di storione alle punte d'asparagi.
Pasticcio di riso ai tartufi.
Aspic di trotoline.
Carciofi alla gratella.
Triglie fritte.
Macedonia di frutti, guernita di gâteaux.

6.

Zuppa garbure all'italiana.
Filetti di salmone alla Sainte Florentine.
Rombo all'inglese.
Timballo di maccheroni alla milanese.
Insalata di gamberi alla ravigote.
Pisellini alla francese.
Pesce persico cotto al forno.
Crostoni alla Vittoria.

Indice speciale

PER LA CUCINA CASALINGA E REGIONALE

	Pag.
Acciughe all'Anconitana . .	52
Alici in tortiera	ivi
Animelle alla salvia . . .	39
Asticciole alla Calabrese . .	ivi
Bagna cauda (spec. Piemontese)	34
Battuta di vitello con zucchine (per stomachi deboli)	40
Bistecca alla Bresciana . . .	ivi
Bistecche di carne congelata .	ivi
Bodino alla Cremonese . . .	ivi
Bodino di verdura	33
Bombette di spinacci . . .	31
Bombettine alla Rossini . .	41
Brodo di pesce per zuppa di magro	17
Cacciucco alla Livornese . .	52
Capponata di melanzane alla Cosentina	31
Capretto alla Laziale . . .	42
Cardi alla Piemontese (bagna cauda)	34
Carciofi romaneschi alla Giudia	ivi
Cervello al burro	44
Coniglio alla Comasca . . .	42
Coscia di montone alla Tirolese	ivi
Costata alla pizzaiola . . .	43
Costolette alla Milanese . .	ivi
— di maiale alla Veronese .	ivi
Crocchettine di carne alla casalinga	44
— di salmone	53
Cuore di vitello alla Bergamasca	44
Fegatelli alla Fiorentina . .	ivi
Focaccia alla Palermitana . .	34
Fonduta alla Piemontese . .	35
Frittura vegetariana	31
Gnocchi alla Parmigiana . .	18
Imbrogliata d'uova	32
Involtini di lattuga	ivi
Maccheroni all'alpinista . .	18
— alla Catanese	ivi
— con intingolo di melanzane alla Sorrentina . . .	19
— con parmigiano e sugo alla Partenopea	ivi
Manzo a vapore per alpinisti .	45
— alla Piacentina	ivi
Marinoniani all'Igea (per stomachi deboli)	46
Messicani di Filetto con scamozza all'Abruzzese . .	46
Minestra al sedano	31
— di corata alla Cosentina .	22
— di fave alla vegetariana .	21
— di zucchettine	ivi
Minestrone alla Genovese . .	19
— famigliare alla Milanese .	20
Mozzarella in carrozza alla Napoletana	32
Olivette alla Marinoni . . .	47
Ossibuchi alla Milanese . .	ivi
Pacchetti di trippa alla Sarda	48
Panzanella alla marinara . .	35
Panzarotti con ricotta alla Napoletana	33
Pasta (modo di ben cuocerla)	17
Pastina all'alpinista . . .	22
Pesce in cassuola	53
Piccata alla Vicentina (per stomachi deboli)	48
Pizza di acciughe alla Torrese	35
— alla Napoletana	36
— alla rustica	ivi
Pollo alla Padovana . . .	48
Polpettine alla Brianzuola .	49

	Pag.
Polpi affogati	53
— alla Luciana	54
Quagliette alla Piemontese	49
Reticelle di agnello alla Trapanese	50
Risotto all'alpinista	22
— al finto zafferano	ivi
Rotolata di vitello alla Perugina	50
Salsiccia al vino bianco per alpinisti	50
Scaloppe di fegato	51
— gentilizie	ivi
Scaloppine di manzo alla Pistoiese	ivi
Semolina di biscotti per bambini	23
Sfogliatelle di spinacci	36
Spiedini con provatura alla Romana	37
— di mozzarella alla Secondigliano	ivi
Stoccafisso alla Pistoiese	54
Tagliatelle incaciate con brodo finto alla Potentina	24
— all'olio con alici alla Riminese	ivi
— con vongole alla Messinese	ivi
— alla Bolognese	25
Timballo d'uovo	37
Torta di pomidori alla Ligure	38
— vegetariana	ivi
Tortino di carciofi alla Fiorentina	39
Triglie alla Livornese	54
Vermicelli alla Barese	23
— alla Leccese	ivi
— all'olio con vongole	ivi
Zuppa al malto (per bambini)	25
— alla Masaniello	ivi
— alla Pavese	26
— d'indivia alla Valtellinese	ivi
— di pesce con brodo di magro	27
— di magro	ivi
— di piselli all'olio alla Pisana	ivi
— di lenticchie all'erbette	ivi
— di cicoria	28
— di zucchine alla ciociara	ivi
— di fagioli alla Marchigiana	ivi
— di vongole	ivi
— di frutti di mare	29
— di brodo d'erbe	ivi
— di asparagi	30
— forte (soffritto)	ivi

INDICE METODICO

SECONDO L'ORDINE DEL SERVIZIO

Zuppe e minestre di grasso e di magro.

Zuppa semplice . . . . N.	25	
» d'erbe minute . . »	26	
» d'asparagi . . . »	27	
» di cavoli alla francese »	28	
» » rape . . . . »	31	
» » porri . . . . »	32	
» alla julienne. . . »	33	
» primaverile . . . »	34	
» alla santé. . . . »	35	
» santé alla cacciatora »	65	
» » guernita di pollo »	66	
» alla Brunoise . . »	36	
» » paesana . . . »	37	
» di piselli alla giardin. »	38	
» » carote primaticcie »	39	
» » lattughe . . . »	40	
» » lattughe ripiene »	41	
» » acetosella sempl. »	42	
» » acetosella comp. »	43	
» » cavoli fiori al prezzemolo . . . . »	44	
» d'indivia . . . . »	45	
» di carote composta »	52	
» » purée di rape . »	53	
» » purée di fagiuoli rossi . . . . . »	54	
» di purée di pomi di terra al cerfoglio. »	55	
» di purée di pomi di terra alla polacca »	56	
» di purée di lenti di magro . . . . »	149	
» di purée di lenti alla Brunoise. . . . »	57	
Zuppa di purée di piselli N.	59	
» alla purée di marroni »	60	
» di purée di fagiuoli bianchi . . . . »	62	
» di purée alla Maria »	63	
» » purée di selvaggina o di pollame . . »	70	
» di purée di selvaggina alla Monglas . . »	71	
» di purée alla Rossini »	72	
» » purée di pollo alla Washington . . »	74	
» di purée di rane . »	152	
» » pesci alla chiozz. »	151	
» canonichese . . . »	153	
» d'ostriche. . . . »	154	
» alla lombarda . . »	64	
» » modenese . . »	46	
» » romana. . . »	47	
» d'uova alla toscana »	49	
» » alla veneziana (brodetto) . . . »	48	
» di marroni alla lion. »	61	
» » lepre alla susinese »	73	
» » lepre all'inglese »	84	
» » trippe alla milanese . . . . . »	51	
» all'italiana (garbure) »	89	
» alla Clermont . . »	50	
» » Chantilly . . »	58	
» » regina . . . »	67	
» » d'Artois. . . »	68	
» » Navarino . . »	69	
» all'aurora. . . . »	85	

Zuppa alla Montecristo . N. 86
» » Sévigné . . . » 87
» di quenelles di riso » 75
» »quenelles di legumi » 76
» » quenelles di patate » 77
» » quenelles di pollame e selvaggina » 78
» di quenelles alla veneziana . . . . » 79
» di quenelles alla ted. » 80
» » quenelles alla regina . . . . . » 81
» » quenelles alla svizzera . . . . . » 82
» di quenelles alla russa » 83
» primaverile di croste gratinate . . . » 90
» primaverile alla francese . . . . . » 91
Zuppa primaverile alla reggenza . . . . . N. 92
» primaverile alla cacciatora . . . . » 93
» primaverile alla Clermont . . . . . » 94
» primaverile alla d'Orleans . . . . . » 95
» di lattughe farcite . » 96
» » panetti farciti o ripieni (profiteroles) » 97
» di panetti alla purée » 98
» » panetti alla piem. » 99
» » tartaruga . . . » 101
» » falsa tartaruga . » 102
Consumato di tartoline alla regina . . . . . » 88
Olla alla podrida . . . » 100
Verzata alla milanese . . » 29

Paste diverse.

Gnocchetti al burro . . N. 118
Gnocchi alla tedesca . . » 119
Maccheroni alla palermitana » 108
» » regina . . » 109
» » Monglas . » 110
» » cardinale . » 111
» » domenicana » 112
» di pollo . . . » 113
Paste al consumato . . . » 107
Paste alla cuciniera . . N. 117
» » reale . . . . » 121
» fritte alla reale . » 122
Polenta di farina gialla . » 123
» alla piemontese . » 124
Ravioli all'italiana . . . » 114
» alla milanese . . » 115
Tagliatelle alla casalinga . » 116
Tartoline di vermicelli . » 120

Minestre di riso tanto asciutte che al brodo.

Minestra di riso con legumi N. 125
Minestrone . . . . . » 126
Minestra di pallottol. di riso » 127
» » pallottoline di riso alla Brunoise . » 128
Risotto alla milanese . . » 133
» ai tartufi . . . . » 135
» alla certosina . . » 136
» » spagnuola . . » 137
Risotto turco . . . . . N. 139
Riso all'italiana . . . . . » 134
» alla portoghese . . » 138
» » poniatowsky . . » 140
» al latte . . . . . » 150
Tartoline soffici al consum. » 130
» di riso alla regina » 131
» alla cacciatora . » 132
Torta di riso al brodo . » 129

Minestre composte di crema di riso e d'orzo perlato.

Crema di riso alla reale . N. 141
» di riso vellutata alla francese . . . . » 142
» di riso alla cacciatora » 143
» » riso e di fagiano » 144
Crema di riso e di gamberi (bisque) . . N. 145-146
Minestra d'orzo perlato . . N. 147
» principesca di orzo perlato . . . » 148

Zuppe e minestre cosmopolite.

Zuppa fredda di ciriege alla alemanna . . . N. 155
» tedesca alla birra . » 156
» d'animelle di vitello all'alemanna . . » 157
» di storione all'inglese » 158
» » minutaglie d'oca all'inglese . . . » 159
» di montone all'inglese . . . . . » 161
» » nido di rondini » 162
Zuppa d'uova alla stiriana N. 163
» polacca . . . . » 160
» con code di vitello all'indiana . . » 164
» di minutaglie di dindo alla russa . . . » 165
» di minutaglie d'oca alla lituana. . . . » 166
» americana alla Washington . . . » 167
» alla Nuova York . » 168

Hors-d'œuvres.

Hors-d'œuvres freddi.

Acciughe salate . . . . N. 382
Aringhe affumicate e salate » 381
Burro fresco . . . . . » 379
Canapè d'alici . . . . . » 383
Caviale . . . . . » 385
Crostatine di gamberi alla magnonnese . . . . . » 395
Finocchio . . . . . » 1449
Gamberi e granchiolini . » 388
Insalata di pesce . . . . » 389
Ortaggi e frutti . . . . » 386
Olive ripiene fredde. . . » 387
Ostriche . . . . . » 390
Panetti alla magnonnese . » 393
» » francese . . » 394
Salmone affumicato . . » 384
Salumi. . . . . » 378
Sardine e tonno all'olio . » 380
Tartoline all'inglese . . » 391
» di gamberi d'acqua dolce e di mare » 392

Hors-d'œuvres caldi.

Animelle di vitello marinate » 400
» incartocciate alla graticola . . . » 417
» alla pasta sfogliata » 492
Asticciuole alla villeroy . » 442
» » piemontese » 443
» » genovese. » 444
» » Ledi . . » 445
» » reggenza. » 446
Asticciuole alla turca . . N. 447
Bocconcini alla Rothschild » 471
» » regina. . » 472
» di allodole alla zingara . . » 473
Bodini neri di cinghiale . » 820
» marinati . . . . » 428
» alla Richelieu . . » 484
» » villeroy . . . » 485
» » milanese. . . » 486
» fritti alla besciamella » 487
» alla reggenza . . » 488
» fritti alla diplomatica » 489
» » cotti al forno » 490
» luculliani . . . . » 491
» alla reale . . . . » 492
» ai funghi . . . . » 493
» di pesce alla Visconti » 494
Canestrelli all'alemanna . » 483
Carciofi fritti . . . . . » 439
Cavoli fiori fritti . . . . » 438
Cervella alla borghese . . » 397
» di vitello alla polacca . . . . » 398
» marinata . . . » 399
» alla Sainte Florentine . . . . . » 404
» alla villeroy marinate. . . . . » 411
» al burro nero . » 640
Conchiglie di S. Giacomo alla triestina . . » 510
» di dama . . . » 511
» » pernice alla spagnuola . . . » 51-

Conchiglie d'ostriche all'inglese . . . . N. 513
» d'ostriche alla francese . . » 514
Coppiette alla villereccia . » 422
Costoline di vitello . . . » 401
» » montone . . » ivi
» » agnello . . » ivi
» farcite e marinate » 402
» alla villeroy . . » 410
» d'agnello incartoc. » 413
» di vitello . . . » 414
» » pollo . . . » 415
» » maiale fresco » 416
» alla bell'Elena . » 420
» fine alla cuciniera » 421
Crèpinettes alla savoiarda . » 423
Croquettes marinate . . » 412
» al buon gusto » 448
» di gamberi . . » 449
» alla besciamella » 450
» signorili di mag. » 451
» di patate . . » 452
» » riso all'italiana » 453
» alla portoghese » 454
» » milanese . » 455
» di tagliatelle . » 456
» » maccheroni » 458
» » polenta all'ital. » 457
» » polenta alla benedettina . . » 459
» di piselli . . . » 460
» » fagiuol. verdi » 461
» primaverili . . » 462
Crostini alla principesca . » 463
» farciti alla romana » 464
» doppi . . . . . » 465
Crostatine alla perugina . » 474
» di pane alla duch. » 475
» » pasta alla rom. » 476
» » gnocchi alla bolognese . . . » 477
» di polenta alla piemontese . . » 478
» di patate alla reggenza . . . » 479
» di riso alla regg. » 480
» alla cappuccina » 481
Crostatine alla besciamella N. 482
Fegato grasso alla diplomatica . . . . . » 427
Filetti di manzo, vitello, montone, lepre, daino
» alla S. Florentine . » 405
» di pesce alla villeroy » 433
» » salmone alla S. Florentine . . . . . » 434
Fritto misto . . . . . » 396
» » alla villeroy . » 408
» di crema . . . . » 431
» alla genovese . . . » 432
» di pesce . . . . . » 436
» » rane . . . . . » 437
Funghi ripieni e marinati » 429
» fritti . . . . . » 441
Gamberi d'acqua dolce . » 435
Ostriche fritte e marinate » 430
Palati fritti all'inglese . . » 418
Panetti alla parigina . . » 495
Pasticcini alla sarda . . . » 498
» » Mazzarino . » 499
» di sfogliata farciti » 500
» alla Delfina . . » 501
» » polacca . . » 502
» » Gugl. Tell . » 503
» all'ambasciatrice » 504
» soffici alla regina » 505
» » alla Rossini » 506
» » alla Monglas » 507
» » di gamberi » 508
» alla Washington » 509
Piccioni alla S. Florentine » 407
Pollo alla S. Florentine . » 406
» marinato . . . . . » 405
» alla villeroy . . . » 409
Rizzole di damigella . . » 466
» » salpicone all'ital. » 467
» all'inglese . . . . » 468
» alla pompadour . » 469
» » reale . . . . » 470
Salsiccia alla sarda . . . » 425
» » casalinga . . » 426
Sanguinacci . . . . . » 424
Timballetti alla Conti . . » 496
» di tagliatelle alla genovese . . » 497

Rilievi o grossi pezzi caldi.

Branzino alla romana . . N. 1194
» » veneta . . » 1195
» » principesca. » 1196
Carpioni alla marinara . » 1322
» » certosina . » 1323
Carrè di vitello allo spiedo » 705
Coscia di vitello alla samaritana . . . . . » 689
» di montone abragiato all'italiana . . . » 739
» di mont. allo spiedo » 740
» » mont. all'inglese » 741
» » mont. al capriuolo » 742
» » mont. alla polacca » 743
» » montone ai tartufi » 744
» » mont. all'italiana » 745
» » montone alla napoletana . . . . » 746
» di mont. alla Conti » 747
» » mont. alla Godard » 748
» » maiale ai tartufi » 808
» » cingh. alla reale » 825
» » cinghiale alla napoletana . . . . » 826
Costa di manzo all'italiana » 546
» » manzo glassato . » 545
Costole di manzo alla milit. » 567
Culaccio di manzo al cucch. » 568
» » manzo alla convenzione . . . » 584
Dindo all'algerina . . . » 1002
» all'africana . . . » 1003
» alla provvidenza . » 1004
» in sorpresa . . . » 1005
» alla napoletana . . » 1009
» » Godard . . . » 1010
» » reale . . . . » 1011
» » chipolata . . . » 1012
» » fiamminga . . » 1020
» all'italiana al riso . » 1022
Filetto di manzo all'ungher. » 563
» » manzo alla polacca » 566
» » manzo lard. marinato al capriuolo » 571
» di manzo lard. marinato all'indiana . » 572
» di manzo lardell. alla purée di patate . » 573
» di manzo lard. e marinato all'alemanna » 574
Filetto di manzo alla Godard N. 575
» » manzo alla chipolata . . . . . » 576
» di manzo alla Monglas » 577
» » manzo alla giardiniera . . . . . » 578
» di manzo alla Lincoln . . . . . » 580
» di manzo farcito alla Murat . . . . . » 581
» di manzo farcito alla pasticciera . . . » 582
» di manzo farcito in cornucopia . . . » 583
Fricandeau all'indivia . . » 659
» alla viennese . » 660
Giambone di maiale abragiato alla reale » 801
» di maiale di Vestfalia alla Godard » 803
» di maiale all'ingl » 804
» » cinghiale . » 824
Lingua di manzo ai citriuoli » 554
» » manzo alla salsa peperata . . . . » 555
» di manzo agli spin. » 556
» » manzo allo scarl. » 558
» » manzo affumicato » 559
Lombata di vitello allo spiedo» 700
» » vit. alla crema » 701
» » vit. pompadour » 702
» » vit. alla moderna» 703
» » vitello alla ciambellana . . . » 704
» di maiale guernita alla giardiniera » 810
» di maiale all'ingl. » 811
» » cinghiale al cacciatore . . . . » 822
» di cinghiale alla romana . . . . » 823
» di daino alla scozzese . . . . . » 845
Luccio in bianco. . . . . » 1313
» all'arlecchino . , » 1314
» alla Chambord . » 1315
Manzo allesso alla casalinga » 515
» » all'inglese . » 516
» al prezzemolo . . » 517
» alla borghese . . » 518

Manzo alla marescialla . . N. 548
» » moda . . . . » 550
» allo scarlatto . . . » 551
» affumicato alla amburghese . . . . » 552
» alla Kossuth . . . » 564
Merluzzo o baccalà all'olandese . . . . . » 1223
Naselli alla graticola all'inglese . . . . . » 1232
» alla genovese . . » 1233
Noce di vitello alla lionese » 690
» » vitello alla giardin. » 691
» » vitello alla Conti . » 692
» » vitello alla sorpresa » 693
Oca alla chipolata . . . » 1045
» » fiamminga . . . » 1046
Pasticcio di filetti di bue . » 1383
» » storione . . . » 1387
Petto di manzo alla S. Menehould . . . . » 560
» di vitello farcito . . » 710
Quarto d'agnello alla maggiordomo . . . » 771
» d'agnello all'inglese » 772
» di maiale alla Valenciennes . . . . » 812
» di cinghiale . . . » 828
» » capriuolo in salsa peperata . . . . » 837
» di capr. alla polacca » 838
» » capr. ai tartufi . » 839
» » daino all'inglese » 844
Razza al burro nero . . » 1220
Rol-pince (vivanda all'olandese) . . . . . N. 553
Rombo all'inglese . . . » 1167
» alla besciamella . » 1168
» all'italiana . . . » 1169
» gratinato . . . . » 1170
» farcito e glassato al forno . . . . . » 1171
Rosbif alla francese . . . » 569
» » parigina . . . » 570
Salmone all'italiana . . . » 1180
» alla reggenza . . » 1181
» » Chambord . » 1182
» » finanziera . » 1183
» » genovese . » 1184
» » veneta . . » 1185
» » marinara . » 1186
Sella di montone abragiata » 749
» » montone all'inglese » 750
Spalla di vitello alla cittadina » 711
Storione alla Beauharnais » 1202
» » veneziana . » 1203
» » Mazzarino . » 1204
» gratinato . . . » 1205
Stufato alla lombarda . . » 547
Testa di vitello al naturale » 594
» » vitello farcita . » 595
» » vitello marmoreggiata alla russa . » 597
» di maiale farcita . » 773
Teste d'agnello alla francese » 754
Trota all'olandese . . . » 1289
» alla giardiniera . . » 1290
» » Chambord . . » 1291

Rilievi o grossi pezzi freddi.

Branzino alla gelatina . . N. 1197
» guernito d'insalata » 1198
Coscia di montone ai tartufi » 744
» » maiale ai tartufi » 808
» » cingh. alla gelatina » 827
Costa di manzo alla gelatina » 586
Culaccio di manzo alla gelat. » 585
Filetto di manzo alla Murat » 581
» » manzo alla gelat. » 587
» » manzo alla Choisy » 588
Filetti di manzo alla Chevet » 589
» » manzo alla giardin. » 590
Galline faraone ai tartufi alla lombarda . . . . . » 1119
Giambone di maiale alla gelatina . . . . . » 805
Giambone alla russa . . N. 802
» di cinghiale . » 824
Manzo alla moda . . . » 550
» allo scarlatto . . » 551
» affumicato all'amburghese . . . . . » 552
Naselli alla Contarini . . » 1236
Pasticcio di filetto di manzo alla Beatrice d'Este . . » 1388
Porcelletto di latte in galantina . . . . . » 814
Rombo alla diplomatica . » 1174
Salmone all'imperiale . . » 1179
» alla dogaressa . » 1188
Storioncello alla Foscari . » 1201
Testa di cinghiale . . . » 821

Entrées caldi.

Agoni alla gratella . . . N. 1337
» in cassettine . . . » 1339
» ai tartufi bianchi . » 1340
» farciti al forno . . » 1343
Ali di dindo alla famigliare » 1014
» farcite alla Nivernese » 1015
» alla Doria . . . . . » 1016
» » chipolata . . . » 1017
» al sole . . . . . » 1018
» farcite alla marescialla » 1019
Allodole nelle cipolle . . » 973
» in ciliege . . . » 974
Ammorsellato di filetto di manzo . . » 525
» di montone alle uova affog. » 726
» di cappone . » 1089
Anguilla alla marinara . » 1276
» impanata alla milanese . . . . » 1277
» alla graticola . . » 1278
» con ortaggi alla milanese . . . . » 1279
» fritta . . . . . » 1280
» farcita . . . . » 1281
» glassata alla salsa pomidoro . . . » 1282
Animelle di vitello all'ingl. » 653
» » vitello alla Montpensier . . . » 654
» di vitello alla Perigueux . . . . » 655
» di vitello lardellate e glassate . . . » 656
» di vitello alla favorita . . . . . » 658
» di agnello . . . » 760
» » macarello o di sgombro . . . » 1240
» di carpione . . » 1326
Anitra selv. alla castellana » 986
» » alla fiamminga » 987
» domestica alla purée di lenti . . . . » 1051
» domestica alla campagnuola . . . . » 1052
» domestica al sauerkraut . . . . . » 1053
» domestica ai cavoli » 1054
» » alle olive » 1055
» novella ai piselli . » 1056
Anitra novella al burro di gamberi . . . . N. 1057
» novella al pratellino » 1058
» » ai citriuoli » 1059
» « alle cipolle » 1060
» » all'agresto . » 1061
» » alla fiamm. » 1062
» » alla pasticc. » 1063
Aringhe alla graticola . . » 1272
» farcite alla Rubens » 1273
Arnioni di manzo . . . » 528
» » vitello . . . » 647
» » montone . . » 728
» » maiale al vino di Madera . . . . » 777
» di maiale alla grat. » 778
Arselle alla gratella . . . » 1359
Astachi gratinati alla Montebello . . . . » 1351
» alla veneziana . . » 1355
» all'italiana . . . » 1356
Beccacce alla provenzale . » 920
» farcite ai tartufi » 921
» » alla finanz. » 939
Beccaccini alla Joinville . » 936
» incartocciati . » 937
Beccafichi, pettirossi, ecc. alla triestina . . . . . » 971
Bianco di dindo . . . . » 1023
» » cappone . . . » 1090
Bodini di vitello in salsa suprema . . . . . » 862
» di fegato di maiale » 794
» neri di cinghiale . » 820
» di fagiano al principe imperiale . . . . » 885
» di fag. alla Richelieu » 886
» » luccio ai funghi » 1317
Braciuole di manzo alla lombarda . . . . » 519
» all'inglese . . . » 520
» alla Châteaubriand » 521
Camoscio alla tirolese . . » 847
Cappone alla Lucullo . . » 1073
» » casalinga . . » 1074
» » napoletana . » 1075
» » Tolosa . . . » 1076
» » Matignon . . » 1077
» farcito alla milan. » 1078
» » ai tartufi. » 1079
» alla Manin . . . . » 1080

Cappone alla chipolata . N. 1081
» all'inglese . . . » 1082
» al riso . . . . . » 1083
» alla Saint-Cloud . » 1084
» » alla fiamminga » 1085
» » Singarat . . » 1086
» in tartaruga . . » 1087
» » salmì . . . » 1088
Carpioni alle erbe fine . » 1321
» alla marinara . » 1322
» » certosina . » 1323
Carré di vitello alla Tolosa » 706
» » vitello farcito all'alemanna . . . . » 707
» di vitello farcito alla borghese . . . . » 708
Casseruola di riso alla regina » 1416
» » riso alla Marigny . . . » 1417
» di riso alla cacciatora . . . » 1418
Cervella di manzo all'alem. » 529
» » manzo alla duch. » 530
» » vit. alla suprema » 637
» » vit. alla cardin. » 638
» » vit. alla marinara » 639
» » vit. al burro nero » 640
» » vitello in reticella » 641
» » vitello alla provenzale . . . . » 642
» di montone . . . » 727
» » agnello . . . » 761
» » capriuolo o di daino in marinata . » 836
Coda di bue glassata . . » 543
» » bue alla paesana » 544
Code di vitello abragiate . » 678
» » vitello alla poulette » 679
» » maiale alla purée » 779
Conchiglie di tartaruga . » 1372
Conigliuolo alla villeroy . » 869
Coscie di lepre farcite . . » 860
» » conigl. alla bretone » 867
» » fag. al buon gusto » 888
» » dindo farcite alla milanese . . . . » 1032
» d'oca alla lionese . » 1049
» d'anitra alla villeroy » 1066
» » alla Conti . » 1067
» » alla marin. » 1068
Costolette di vitello lardell. » 605
» di vitello alla grat. » 606
» » vitello panate alla Svizzera . . . . » 607
» » vit. alla Singarat » 608
Costolette di vitello alla Cracovia . . . . . N. 609
» di vitello alla castellana . . . . » 610
» di vitello farcite all'italiana . . . » 611
» di montone lardellate . . . . . » 716
» di montone alla marescialla . . . . » 717
» di montone all'ital. » 718
» » mont. marinate in salsa peperata . » 719
» di mont. abragiate alla Soubise . . » 720
» di montone alla pompadour . . . . » 721
» di montone alla giardiniera . . . . » 722
» d'agn. villeroy guernite alla Tolosa » 757
» d'agnello salsate ai pisellini . . . . » 758
» d'agnello all'occhialino . . . . . » 759
» di maiale al vino Marsala . . . . » 783
» di mai. alla gratella » 784
» » maiale alla marescialla . . . . » 785
» di maiale alla mil. » 786
» » maiale alla rom. » 787
» » maiale farcite . » 788
» » maiale alla giardiniera . . . . » 789
» di maiale alla purée di sedano . . . » 790
» di maiale alla lionese » 791
» » cingh. alla sarda » 815
» » cinghiale all' inglese . . . . . » 816
» di cingh. alla reale » 817
» » cinghiale alla spagnuola . . . . » 818
» di capriuolo alla cacciatora . . . . » 829
» di capriuolo alla carignano . . . . » 830
» di cervo alla sorpresa . . . . . » 843
» di camoscio alla bavarese . . . . » 849
» di lepre farcite . » 859
» » fagiano alla lombarda . . . . » 887

Costolette di pernici all'imperatrice . . . N. 908
» di cappone alla minuta . . . . . » 1092
» di pollo alla Sevigné » 1132
» » pollo alla minuta » 1134
Costoline di beccacce alla milanese . . . . » 925
» di beccacce alla napoletana. . . . » 926
» di beccacce alla piemontese. . . . » 927
» di quaglie . . . » 962
» » anitra alla Rubens . . . . . » 1070
» di piccione al riso » 1161
» » piccione alla napoletana . . . » 1162
» di piccione ai piselli » 1163
» » luccio incartocciate . . . . . » 1319
» di rane alla milanese . . . . . » 1345
» di lontra. . . . . » 1368
Cromesquis di cervella di vitello . . . . . » 643
Cromeschini di maiale . » 793
Datteri di mare al vino Marsala . . . . . » 1360
» di mare alla villeroy » 1364
Dindo novello alla palatina » 1006
» » in tartaruga » 1008
» » alla napoletana. . . . . » 1009
» novello alla reggenza » 1013
» in salmì . . . . » 1021
» novello in blanquette » 1023
» » alla serpentaria . . . . . » 1024
» novello in salsa bianca mascherata . . . » 1025
Dragoni marini in salsa capperi. . . . . » 1243
» marini alla siciliana . . . . » 1244
Fagiano alla Lucullo . . » 872
Fagiani alla Godard . . » 873
Fagiano guernito di cavoli alla milanese . » 874
» farcito alla lomb. » 875
» alla cavaliere . . » 876
» » napoletana . » 877
Fagiani in diadema. . . » 878
Fegato di vitello in stufato » 648
» » vitello allo spiedo » 649
Fegato di vitello all'italiana N. 650
» » vitello alla venez. » 651
» » maiale in stufato » 792
Fettoline di capriuolo ai tartufi . . . . . » 831
Filetto di manzo alla polacca » 565
» » manzo farcito in tegghia . . . . » 579
Filetti di vitello farciti all'ital. » 614
» » lingua di vitello ripieni . . . . . » 630
» di animelle di vitello farciti . . . . . » 652
» di montone in salsa peperata . . . . » 729
» di montone alla castellana. . . . . » 730
» di montone allo scarlatto. . . . . » 731
» d'agnello alla bescia-mella . . . . . » 765
» di capriuolo - salsa selvaggina . . . . » 834
» di leprotto in corona » 857
» » conigliuolo alla villeroy . . . . . » 869
» di fagiani all'imperatrice. . . . . » 879
» di fagiano alla d'Orléans . . . . . » 880
» di fagiano al cacciatore reale. . . . » 881
» di beccacce al riso . » 928
» » beccacce alla reale » 929
» » quaglie farciti . » 961
» » allodole ai tartufi » 972
» » anitra selvatica alle lenti . . . . . » 989
» di arzavola allo scarlatto. . . . . » 990
» di arzavola agli spinacci . . . . . » 991
» di arzavola alla giardiniera. . . . . » 992
» di arzavola alla finanziera. . . . . » 993
» di arzavola alla tartara . . . . . » 994
» di arzavola alla fiamminga . . . . . » 995
» di arzavola alla Montecristo . . . . » 996
» di dindo alla finanziera . . . . . » 1026
» di dindo alla Monglas » 1027

Filetti di dindo alla chipolata . . . . . N. 1028
» di dindo alla giardiniera . . . . . » 1029
» di dindo alla purée di selvaggina . . . » 1030
» di anitra alla milan. » 1064
» » anitra gratinata alla napoletana . . . » 1065
» di cappone alla marescialla . . . . . » 1091
» di fagiano all'imper. » 879
» » fagiano alla d'Orléans . . . . . » 880
» di fagiano alla cacciatore reale . . . . » 881
» di pollo allo scarlatto » 1125
» » pollo allo scarlatto alla piemontese . » 1126
» di pollo ai tartufi . » 1127
» » pollo alla macedon. » 1128
» » pollo alla purée di tordi in crostata . » 1129
» farciti di piccione ai tartufi . . . . . » 1159
» di salmone ai tartufi » 1189
» » salmone alla giardiniera . . . . . » 1190
» di branzino ai piselli » 1199
» » storione alla graticola . . . . . » 1208
» di storione alla marescialla . . . . . » 1209
» di sgombero o macarello all'alemanna » 1242
» di sogliola alla livornese . . . . . » 1250
» di sogliola alla cavaliere . . . . . » 1251
» di triglie alla triestina » 1264
» » triglie alla mantovana . . . . . » 1265
» d'ang. alla nizzarda » 1284
» d'anguilla fritti . . » 1285
» di pesce persico alla graticola . . . . » 1307
» di pesce persico fritti alla milanese . . » 1308
» di pesce persico alla Cellini . . . . . » 1309
» di pesce persico alla lombarda . . . . » 1310
» di pesce persico alla romana . . . . » 1311
» di rane alla besciam. » 1346
Flan di pollo . . . . . N. 1135
» » pollo piccoli . . » 1136
» » rane . . . . . » 1348
Folaghe ai legumi . . . » 999
Frattaglie d'agnello . . . » 766
Tenerumi d'agnello alla provenzale . . . . . » 767
Fricandeau di vitello all'indivia . . . » 559
» di vitello alla viennese . . . . » 660
» di maiale . . » 800
» » storione . . » 1206
» » carpione . . » 1327
Fricassea di pollastre N. 1111-1113
» » pollastre alla milanese . . . . N. 1112
» di polli alla cavaliere . . . . » 1130
» di polli alla Delfina » 1131
Frittura piccata alla milan. » 615
» » al vino Marsala . . . . . » 616
» piccata ai tartufi. » 617
» » ai funghi » 618
» » ai piselli . » 619
» » alla napoletana . . . . . » 620
Gallo di bosco alla prussiana » 977
» » bosco alla Lucullo » 978
» » bosco lardellato e farcito . . . . . » 979
» di bosco alla fiamm. » 980
Gallina regina alla lituana » 982
» » alla Pitti . » 983
» faraona in salmì. » 1117
Gamberi alla panna. . . » 1349
Granatine di filetto di manzo » 561
» » filetto alla giardiniera . . . » 562
» di vitello alle punte d'asparagi . » 661
» di capriuolo al cacciatore reale . » 840
Granchiolini gratinati alla Montebello . . . . . » 1351
Intingolo di vitello . . . » 600
» » vitello alla montanara. . . . . » 601
» di vitello ai maccheroni . . . » 602
» di vitello al riso » 603
» » code di vitello » 677
» » montone alla casalinga . . . . » 725

Intingolo di agnello. . . N. 764
» » capriuolo . . » 835
» » camoscio alla borghese. . . » 848
» di lepre. . . . » 856
» » perniciotti. . » 901
» » dindo alla casalinga . . . . » 1031
» di merluzzo alla marsigliese . . » 1227
Lamprede in salsa tartara » 1288
Lepre alla milanese. . . » 854
» » lombarda . . » 855
Lingua di manzo ai citriuoli » 554
» » manzo alla salsa peperata. . . . » 555
» di manzo agli spinacci . . . . . » 556
» di manzo incartocc. » 557
» » manzo allo scarlatto . . . . . » 558
» di manzo affumicata » 559
» » vitello in salsa piccante . . . . . » 626
» di vitello ai citriuoli » 627
» » vitello agli spinacci» 628
» » vitello incartocc. » 629
Lingue di montone alla nivernese . . . . » 734
» di montone alla francese . . . . . » 735
» di agnello . . . » 762
Locuste od astachi alla veneziana. . . . . » 1355
Lombata di camoscio alla bavarese . . . . . » 850
Lontra alla borghese . . » 1367
Lotta gratinata . . . . » 1300
Luccio in bianco. . . . » 1313
» all'arlecchino . . » 1314
Lumache alla lombarda . » 1365
» nel guscio alla lorenese . . . » 1366
Macarelli alla maggiordomo » 1237
» al burro nero . » 1238
» alla genovese . » 1239
Manicotti di vitello . . . » 687
» » maiale . . . » 799
» » storione . . » 1210
» » pesce persico all'italiana. . . » 1306
Manzo alla marinara . . » 522
» » veneziana . . » 523
» » marsigliese . » 524
» gratinato . . . . » 549
Manzo alla Kossuth. . . N. 564
Matelotte (vivanda alla marinara) . . . » 1329
» (vivanda alla pescareccia) . . » 1330
Merluzzo alla casalinga . » 1224
» fritto . . . . » 1225
» gratinato . . . » 1226
» in salsa alemanna » 1228
» alla cappuccina . » 1229
» fresco alla villeroy » 1230
» » alla napoletana . . . . » 1231
Naselli alla Faliero . . . » 1234
Noce di vitello alla giardiniera . . . . . » 691
» di vitello alla Conti » 692
» » vitello alla Trianon » 694
» » maiale alla Delfina » 809
Oca gratinata . . . . . » 1047
» in salamoia . . . . » 1048
Olivette di cappone . . . » 1093
» » pollo . . . . » 1133
Orate alla gratella . . . » 1268
» » casalinga. . . » 1269
» » romana con spinacci . . . . . » 1270
Orecchie di vitello in agro dolce . . . . » 631
» di vitello ripiene » 632
» » vitello alla napoletana . . . » 633
» di vitello alla ravigote. . . . . » 634
» di vitello all' italiana . . . . » 635
» di vitello all'olandese . . . . » 636
» di vitello alla tartara. . . . . » 675
» di montone . . » 733
» d'agnello ripiene » 755
» » alla salsa ravigote . . . » 756
» di maiale alla veneziana . . . » 775
» di maiale alla purée» 776
Ortolani alla provenzale . » 967
» » piemontese . » 963
» gratinati in crostata . . . . » 969
Ostriche alla livornese. . » 1361
» » veneziana . » 1362
» » villeroy . . » 1363
Palati di manzo farciti . » 533

Palati di manzo alla salsa olandese . . . . . N. 535
» di manzo in testuggine » 536
» » manzo alla besciamella . . . . . » 537
» di manzo gratinati. » 539
» » manzo alla lionese » 540
Pallottoline di vitello alla francese . . . . . » 623
Pane di vitello. . . . . » 683
» » maiale . . . . . » 795
» » lepre al vino Madera . . . . . » 862
» di fagiano . . . . . » 889
» » pernice . . . . . » 909
» » beccacce . . . . . » 932
» » beccacce alla Doria » 933
» » cappone . . . . . » 1097
Pasticcio di fegato di vitello » 685
» » maccheroni con piccioni all'antica » 1157
» alla finanziera . » 1380
» di pollame. . . » 1381
» » fegato grasso ai tartufi . . . . » 1382
» anglo-francese . » 1384
» di lepre . . . . » 1385
» alla Monglas . . » 1386
» di storione. . . » 1387
Pavoncelli alla Dumanoir » 984
Perniciotti all'inglese . . . » 895
» alla Monglas . » 896
» » S. Lorenzo » 897
» » gastalda . » 898
» in sorpresa . . » 900
Pernici alla Contarini . . » 899
Pesci persici all'acqua di prezzemolo . . . . . » 1301
» persici gratinati . . » 1303
» » alla certosina » 1304
Petto di vitello alla Soubise » 709
» » vitello farcito . . » 710
» d'agnello alla Saint Menehould . . . . » 768
» d'agnello alla gastalda » 769
» di cervo alla lionese » 842
Piccioni alla moderna . . » 1154
» » S. Lorenzo . » 1155
» farciti e gratinati » 1156
» alla marescialla . » 1158
Peducci di vitello . . . » 680
» » vitello ripieni . » 681
Piedi di montone in bianco » 736
» » montone alla provenzale. . . . . » 737
Piedi di montone farciti . N. 738
Peducci di maiale alla Saint Menehould . . » 780
» di maiale ai tartufi » 781
Pivieri alla Dumanoir . . » 984
» » Périgueux . . » 985
Pollastre alla normanna . » 1109
» » Nesle . . . » 1110
Polli alla chipolata . . . » 1121
» farciti alla napoletana » 1122
» alla Marengo . . . » 1123
Polpettine alla milanese . » 621
» » francese. . » 622
» » casalinga . » 624
» di maiale panate e fritte . . . . » 797
» di maiale fritte alla casalinga . . » 798
» di anitra all'italiana . . . . » 1069
» di storione . . » 1212
Quaglie alla campagnuola » 951
» » spagnuola. . » 952
» » cacciatora. . » 953
» al riso. . . . . » 954
» alla piemontese . » 955
» » Botzari. . . » 956
» » finanziera . . » 957
» in crostata alla finanziera . . . . . » 958
» al gratino . . . » 959
» alla principesca . » 960
Quenelles di pernici alla Tolosa . . . . » 902
» di nasello alla veneziana . . . » 1235
» di luccio alla Soubise . . . . » 1318
» carpione alla marinara . . . » 1325
Rane fritte . . . . . » 1344
» a pera fritte . . . » 1347
Razza alla genovese . . . » 1221
» in salsa bianca . . » 1222
Rocchio di storione alla gondoliera . . . . » 1211
» di tonno alla tartara . . . . . » 1216
» di tonno alla livornese . . . . . » 1217
Rombo impanato alla gratella . . . . . » 1173
Rullo di vitello glassato . » 625
» » cappone . . . . » 1095
Rulli di pollo . . . . . » 1138

Rulli fritti . . . . . N. 1138
» di salmone alla purée di funghi . . . . . » 1187
» di sogliola gratinati » 1252
Salmì caldo di fagiano . » 883
» » di fagiano alla milanese . . . . » 884
» caldo di beccaccie. » 923
» » di beccaccie alla cacciatore. . . . » 922
» caldo di beccaccie alla diplomatica . . . » 930
» caldo di beccaccini alla diplomatica . » 938
» caldo di tordi . . » 945
Sauté di vitello . . . . . » 604
» » maiale al vino Marsala . . . . . » 782
» di filetti di coniglio alla regina . . . . . » 868
» di filetti di perniciotti » 903
» » filetti di perniciotti ai tartufi . . . . » 904
» di filetti di pernice alla Tolosa . . . . . » 905
» di filetti di pernice alla finanziera . . . . » 906
» di filetti di pernice ai funghi . . . . . » 907
» di filetti di dindo alla lombarda . . . . » 1033
» di filetti di gallina faraona all'Abd-el-Kader . . . . . » 1116
» di pollastri al riso . » 1124
» » piccioni . . . . » 1164
» » rombo alla milan. » 1172
» » salmone ai funghi » 1191
» » filetti di sgombero o di macarello . . » 1241
» d'anguilla ai funghi » 1283
» di trotoline. . . . » 1293
Scalopini di filetto di manzo » 526
» » capriuolo . . » 832
» » capriuolo alla finanziera . . . » 833
» di fagiano. . . » 882
Seppie fritte . . . . . » 1357
» alla tegghia . . . » 1358
Sgomberi alla maggiordomo » 1237
» al burro nero . » 1238
» alla genovese . » 1239
Soffiato di cappone . . . » 1094
» » pollo . . . . » 1137
Sogliole all'acqua salata . » 1245
Sogliole fritte all'alemanna N. 1246
» alla provenzale . » 1247
» » marsigliese . » 1248
» » nizzarda . . » 1249
Spalla di montone . . . » 751
Stomachi di gallina regina alla Pitti . . . . . » 983
Storione in fricandeau. . » 1206
Suprema di cappone all'ant. » 1096
» di pollastre alla lombarda . . . . » 1115
Tartaruga (vedi testuggine).
Temoli fritti . . . . . » 1298
» alla milanese . . » 1299
Tenerumi di vitello ai tartufi e al riso . » 662
» di vitello in salsa lombarda . . » 663
» di vitello alla giardiniera . . . » 664
» di vitello panegrilliati . . . » 665
» di vitello alla purée di funghi. » 666
» di vit. alla purée di pomidoro . » 667
» di vitello panati ai piselli . . » 668
» di vitello panati alla salsa pomidoro . . . . » 669
» di vitello agli spinacci . . . . » 670
» di vitello glassati » 671
» » vitello alla napoletana. . . » 672
» di vitello alla piemontese . . » 673
» d'agnello alla villeroy . . . . » 763
Testa di vitello alla parigina » 596
» » vitello marmoreggiata alla russa . . » 597
» di maiale in intingolo » 774
Testuggine in salsa spagn. » 1369
» all'olandese . » 1370
» alla marinara » 1371
Timballo di palati di bue alla finanziera . . » 534
» di manzo al riso » 591
» » manzo alla Conti» 592
» » manzo alla partenopea . . . » 593
» di animello di vitello al belvedere » 657

Timballo di vitello alla finanziera . . . . N. 713
» di vitello alla napoletana . . . » 714
» di vitello al riso » 715
» » costol. di montone all'inglese » 753
» di pollame alla parigina . . . . » 1398
» di pollame all'italiana . . . . » 1399
» di dindo all'ital. » 1400
» » fegato grasso » 1401
» » animelle di vitello . . . . » 1402
» di pesce alla milanese . . . . » 1404
» alla certosina . » 1405
» » spagnuola . » 1406
» di riso alla piemontese. . . . . » 1407
» di riso alla portoghese . . . . » 1408
» di lasagne alla milanese . . . . » 1409
» di maccheroni alla milanese . . . » 1410
» di maccheroni alla lombarda . . » 1411
Timballetti di farcia di pollo guerniti . . » 1403
» di maccheroni » 1412
Tinca alla campagnuola . » 1331
Tinche con ortaggi . . . » 1333
» alla graticola . . » 1334
» » marinara . . » 1335
» all'inglese . . . » 1336
Tonno alla graticola . . » 1214
» stufato alla casalinga » 1215
Tordi al gratino . . . . N. 943
» gratinati in crostata » 944
» foggiati a prugne . » 946
» in cassettine . . . » 947
Totani fritti. . . . . » 1357
» alla tegghia . . . » 1358
Triglie alla veneziana . . » 1254
» » primaverile. . » 1255
» ai funghi . . . . » 1256
» all'armena . . . » 1257
» alla reggenza . . » 1258
» » Navarino . . » 1259
» » maggiordomo. » 1260
» alle erbe fine . . » 1261
» in cassettine. . . » 1262
» farcite al riso . . » 1263
Trippa di manzo alla milanese . . . . . » 541
» di manzo alla rom. » 542
» di vitello . . . . » 676
Trotoline alla graticola . » 1292
» all'italiana . . » 1294
Turbante di filetti di vitello » 674
» » filetti di montone . . . . » 732
» di filetti di leprotto alla Diana . . » 858
» alla turca di pesce persico . . . » 1305
Vitello alla borghese . . » 598
» in umido . . . . » 599
Vivanda alla marinara (matelotte) . . . . » 1329
» alla pescareccia . » 1330
Vol-au-vent guarnito di palati di manzo » 538
» alla Nesle . . » 1414
» » pasticciera » 1415
Zampino di Modena . . » 806

Entrées freddi.

Agoni alla tartara . . . N. 1341
» » milanese . . » 1342
Ali di dindo in galantina . » 1034
Ammorsellato di vitello a tonno . . . . . » 699
Anguilla in galantina . . » 1286
Anitra alla genovese . . » 1071
Astaco alla provenzale. . » 1353
Aspic di tordi . . . . . » 948
» » pollo . . . . . » 1141
» » pollo alla finanziera » 1142
Aspic allo scarlatto . . . N. 1143
» alla regina . . . . » 1144
» di galantina di pollo » 1145
» » animelle di carpione » 1328
Asticciuole di dindo alla gelatina . . . . . » 1038
Beccaccie farcite alla gelatina . . . . » 934
» in insalata all'italiana . . . . » 935
Bianco di cappone . . . » 1090

Capponi in salmì alla gelatina . . . . . N. 1099
» in magnonnese alla samaritana . . » 1100
» in insalata alla magnonnese . . . » 1101
Carpione alla lombarda . » 1324
Cervella di bue alla duchessa » 530
» » bue alla magnonnese . . . . . » 531
» di bue al burro di Mompellieri . . » 532
» di vitello al burro di Mompellieri . . » 644
» di vitello in insalata » 645
» » vitello alla gelatina . . . . . » 646
Cespuglio di gamberi di mare » 1354
Chaufroix di filetti di leprotto » 864
» » quaglie alla lombarda . . . . » 964
» d'allodole alla Bonaparte . . . » 975
» di gallo di bosco alla gelatina . » 981
» di cappone alla savoiarda . . . » 1106
» di cappone alla circassa . . . . » 1107
» di cappone alla purée di pomidoro » 1108
Conchiglie d'insalata di gallina faraona . » 1118
» di rombo . . » 1176
Coniglio in insalata. . . » 870
Coscie di lepre farcite alla gelatina . . . . » 861
» di fagiano al buon gusto . . . . . » 888
» di pollo in galant. al burro di Momp. . » 1147
Costolette di vitello alla gelatina. . . . » 612
» di vitello al belvedere . . . » 613
» di montone alla gelatina . . . » 723
» di mont. al burro di Mompellieri » 724
» di cinghiale all'italiana . . . » 819
Costoline di pernici alla lombarda . . . . » 914
» di perniciotto alla Chantilly. . . » 915
Costoline di cappone all'aspic — salsa tartara N. 1104
Dindo alla Daube . . . » 1035
» con gelatina alla milanese . . . . . » 1036
» guernito in insalata alla magnonnese . » 1040
Fagiani in galantina alla francese . . . . . » 892
» in insalata alla magnonnese . . . » 893
Filetti di arzavola in insalata montata . . . . » 997
» di pollo in magnonnese alla giardiniera » 1146
» di salmone ai tartufi » 1189
» » salmone alla magnonnese di gamberi all'italiana . . . » 1193
» di branzino in magnonnese all'aspic » 1200
» di triglie in salsa pomidoro alla lombarda » 1267
Fricassea di pollo alla gelatina . . . . . » 1151
Galantina di fagiano all'italiana . . . . » 891
» di dindo novello » 1037
» » cappone alla gelatina . . . . » 1105
» di pollanca alla gelatina alla francese . . . . » 1120
» d'ang. di grasso » 1287
Galantine di pernici all'aspic sopra zoccolo . » 917
» di beccaccie . . » 924
Galantinette di beccaccini alla belvedere. . » 940
» di sogliole . » 1253
Gallina faraona in salmì . » 1117
Galline faraone ai tartufi alla lombarda . . . . . » 1119
Insalata di pollo alla regina » 1152
» » rombo . . . . » 1175
» » pesce persico . » 1312
» » gamberi di acqua dolce e d'acciughe » 1350
» montata di gamberi di mare. . . . » 1352
Lepre in insalata alla magnonnese . . . . . » 865
Lingua di manzo allo scarlatto . . . . . » 558
Luccio alla tartara . . . » 1316

Magnonnese di perniciotti al burro di gamberi . . . . N. 916
» di filetti d'arzavola . . . » 998
» di dindo . . » 1039
» » cappone alla Chantilly . » 1102
» di cappone al burro di gamberi . . . » 1103
» di pollo al burro di gamberi . » 1148
» di pollo alla gelatina . . . » 1149
» di pollo alla ravigote . . . » 1150
» di rombo . . » 1178
» » filetti di trota » 1295
» » luccio . . » 1320
Manicotti di vitello alla gelatina . . . . . » 688
Manzo in insalata . . . » 527
Noce di vitello alla gelatina » 695
» » vitello al burro di Mompellieri . . . » 696
Orate all'anconitana. . . » 1271
Pane di vitello alla gelatina » 684
» » maiale . . . . » 796
» freddo di capriuolo o di daino guernito di costolette alla Rossini » 841
» di lepre alla gelatina » 863
» » fagiano . . . . » 890
» » pernice . . . . » 910
» » beccaccie . . . » 931
» » fegato grasso . . » 1050
» » cappone . . . . » 1098
Panetti di pollo all'aspic . » 1140
Pasticcini d'allodole . . » 1393
» di sfogliata alla gelatina . . . . » 1395
Pasticcio di fegato di vitello N. 686
» freddo di vitello marmorizzato . » 1389
» freddo di cappone marmorizzato alla lombarda. . . » 1390
» freddo di fagiano » 1391
» » di gallo di mont. alla lomb. » 1392
» freddo di quaglie » 1394
Perniciotti alla magnonnese mascherata . . . . . » 911
Piccioni in salsa tartara . » 1165
» all'italiana . . . » 1166
Quaglie alla gelatina . . » 963
Rombo al burro di Mompellieri . . . . . » 1177
Rullo di vitello glassato . » 625
Salmì chaufroix di pernici alla gelatina . . . » 912
» chaufroix di perniciotti ai tartufi ed alla gelatina . . . . . » 913
» di beccaccini alla diplomatica . . . . » 938
Salmone salato . . . . » 1192
Spalla di vitello in galantina » 712
Storione lardellato e guernito di certosine alla gelatina » 1213
Terrina di fegato d'oca alla trasburghese . . » 1396
» di Nérac . . . . » 1397
Tonno al burro di Momp. » 1218
» in insalata alla russa » 1219
Tordi all'aspic . . . . . » 948
Triglie alla Posilippo . . » 1266
Trota in galantina . . . » 1296
Trotoline in aspic . . . » 1297
Vitello a tonno . . . . . » 697
» » tonno alla gelatina » 698
Zampino di Modena alla gelatina . . . . . » 807

Arrosti.

Agnello pasquale . . . . N. 752
» arrosto. . . . . » 770
Agoni fritti . . . . . » 1338
Allodole arrostite . . . . » 970
Anguilla allo spiedo - salsa tartara . . . . » 1274
» arrosto . . . . » 1275
Beccaccie allo spiedo . . N. 918
» all'inglese. . . » 919
Filetto di camoscio arrosto » 846
Cappone arrosto . . . . » 1072
» alla Lucullo . . » 1073
Carré di vitello allo spiedo » 705
Conigliuolo arrosto . . . » 866

Coscia di mont. allo spiedo N. 740
Dindo allo spiedo . . . . » 1001
» alla milanese . . » 1007
Fagiano allo spiedo . . . » 871
» alla Lucullo . . » 872
Gallina faraona lardellata . » 1114
Gallinelle d'acqua arrostite » 1000
Gallo di bosco o di montagna allo spiedo . . » 976
» di bosco lardellato e farcito ai tartufi . » 979
Lepre arrosto . . . . . » 851
» arrostita alla tedesca » 852
» all'inglese . . . . » 853
Lombata di vit. allo spiedo » 700
Oca ai marroni . . . . » 1043
» alla provvidenza . . » 1044
» » campagnuola . . » 1042
Oche novelle allo spiedo . » 1041
Orate alla graticola . . . N. 1268
Ortolani allo spiedo . . . » 965
» all'italiana . . . » 966
Pernici allo spiedo . . . » 894
Pesci persici fritti . . . . » 1302
Piccioni arrosto . . . . » 1153
Porcelletto allo spiedo . . » 813
Quaglie allo spiedo . . . » 949
» in casseruola . . » 950
Quarto di cinghiale . . . » 828
Sogliole fritte all'alemanna » 1246
» » alla provenzale . . . . . » 1247
» fritte alla marsigl. » 1248
Spalla di montone . . . » 751
Storione allo spiedo . . . » 1207
Tinca fritta alla milanese . » 1332
Tinche alla graticola . . » 1334
Tordi alla casalinga . . . » 942

Tramessi di legumi.

Asparagi in salsa al burro all'olandese . . N. 1528
» alla casalinga . » 1529
» al burro nero . » 1530
» alla parmigiana . » 1131
» » tartara . . » 1532
» » magnonnese ai gamberi . . . » 1534
» alla polacca . . » 1535
Barbe di becco (v. Sassefrica).
Bietole gratinate . . . . » 1443
Bignoli di legumi . . . » 1587
Bodino di patate . . . . » 1578
» o pane di spinacci alla giardiniera . » 1579
» di piselli . . . . » 1580
» » pomidoro . . » 1581
Bordura di legumi guernita di filetti di pollo alla purée di cicoria . » 1591
» di legumi guernita d'animelle di vitello e pisellini . . . » 1592
» con quaglie . . . » 1593
Broccoli (v. Cavoli fiori).
Cappelli di funghi farciti . » 1563
Carciofi alla bordelese . . » 1539
» » lionese . . . » 1540
» » lombarda . . » 1541
» » graticola . . » 1542
Carciofi alla parmigiana . N. 1543
» farciti con tartufi » 1544
» » all'italiana. » 1545
» allo scarlatto . . » 1546
» in insalata alla gen » 1549
Cardi alla midolla di manzo » 1442
Cardoni alla spagnuola . » 1444
» all'italiana . . . » 1445
Carote all'italiana. . . . » 1453
» alla besciamella . » 1454
» » vellutata . . » 1455
Cavoli alla besciamella . » 1422
» all'olandese . . . » 1423
» al salmì . . . . » 1424
» di Brusselles alla besciamella . . . . » 1438
» di Brusselles all'olandese. . . . . » 1439
» di Brusselles all'italiana . . . . . » 1440
» ripieni . . . . . » 1425
» » e gratinati . » 1426
Cavoli fiori alla lombarda. » 1428
» » alla villeroy . » 1429
» » gratinati. . . . » 1430
» » alla parmigiana » 1431
» » alla genovese . » 1432
» » alla Soubise . » 1433
» » in salsa al burro » 1434
» » alla napoletana » 1435

Cavoli fiori alla besciamella N. 1436
» » alla lionese. . » 1437
» rape ripieni . . . » 1441
Certosina con pernice . . » 1590
Certosine alla Chambord. » 1589
Cestelline di patate . . . » 1501
Cipolle ripiene e gratinate » 1504
» » alla milanese » 1505
» al burro di Mompellieri . . . . » 1507
» ripiene alla lombarda » 1508
» » alla certosina » 1509
Citriuoli alla spagnuola . » 1483
Coste o bietole gratinate . » 1443
Crostatine guernite di asparagi, ecc. . . . . » 1533
Crostoni di pane alle punte d'asparagi . . . . . » 1538
Fagiuoletti verdi (cornetti) all'inglese. . » 1524
» alla francese . » 1525
» » lionese . » 1526
» a foggia di piselli . . . . » 1527
Fagiuoli bianchi o rossi alla maggiordomo . » 1468
» bianchi alla spagnuola . . . . » 1469
Fave fresche alla besciam. » 1462
» » alla spagnuola » 1463
Finocchio. . . . . » 1449
Flano di patate . . . . . » 1567
» » spinacci . . . . » 1568
» » indivia . . . . » 1569
» » brocc. o cavoli fiori » 1570
» » fagiuoletti verdi . » 1571
» » fagiuoletti bianchi o di lenti . . . . » 1572
» di zucchette . . . » 1573
» » cardoni . . . . » 1574
» » piselli . . . . . » 1575
» » carote . . . . . » 1576
» » pomidoro . . . » 1577
Funghi fritti all'italiana . » 1555
» al vino Madera . » 1556
» gratinati . . . . » 1557
» attartufolati. . . » 1558
» farciti alla francese » 1559
» » alla castellana » 1560
» rossi alla polacca. » 1561
» » alla gratella. » 1562
Giardiniera d'ortaggi . . » 1588
Girelli di carciofo alla fioraia in insalata . . . . . » 1547
Insalata cotta all'italiana . » 1594
Insalata con salame di pesce alla milanese . . N. 1595
» montata alla miscela di legumi . . . » 1596
» alla lombarda . . » 1597
» » salsa tartara . » 1598
» » provenzale . » 1599
» » tedesca . . . » 1600
» » reale. . . . » 1601
» » russa . . . » 1602
» » veronese . . » 1603
» verde alla milanese » 1604
Lattughe abragiate . . . » 1450
» farcite . . . . » 1451
Lenti alla casalinga . . . » 1467
Luppoli alla buona donna » 1511
Magnonnese di carciofi . » 1[illegible]3
Melanzane alla napoletana » 1[illegible]0
» » remolade. » 1471
» ripiene alla milanese . . . . » 1472
Navoni all'italiana . . . » 1459
» alla besciamella . » 1460
» » vellutata . . » 1461
Patate a vapore . . . . » 1488
» all'inglese . . . . » 1489
» alla contadina . . » 1490
» » maggiordomo » 1491
» » lionese . . . » 1492
» fritte in salsa pomidoro . . . . . » [illegible]
» alla besciamella . » [illegible]
» all'olandese . . . » 1[illegible]95
» glassate al biondo di vitello . . . . . » 1496
» in salsa bianca . . » 1497
» gratinate . . . . » 1498
» alla savoiarda . . » 149[illegible]
» » provenzale . . » 1500
» ripiene e glassate . » 1[illegible]02
» » alla lombarda » 1503
Pisellini all'inglese . . . » 1522
» alla francese . . » 1523
Pomidoro ripieni . . . . » 1484
» alla veneziana . » 1485
» » piemontese » 1486
» » casalinga . » 1487
Porri alla casalinga . . . » 1510
Punte d'asparagi alla supr. » 1536
» » all'italiana » 1537
Purée d'indivia . . . . » 1452
» di carote . . . . » 1456
» » rape . . . . . » 1457
» » fave . . . . . » 1464
» » lenti . . . . . » 1465

Purée di fagiuoli o di piselli N. 1466
Rape gratinate . . . . . » 1458
» alla vellutata . . . » 1461
Sassefrica alla besciamella » 1512
» al burro . . . » 1515
Sauer-kraut alla fiamminga » 1427
Scorzonera dolce gratinata » 1513
» alla genovese . » 1514
Sedano alla parmigiana . » 1446
» fritto all'italiana . » 1447
Sedano-rapa alla veronese » 1448
Soffiato di patate . . . . » 1582
» d'indivia . . . . » 1583
» di cavoli fiori . . » 1584
Soffiatini di cardi . . . » 1585
» alla giardiniera. » 1586
Spinacci all'italiana . . . » 1516
» alla borghese . . » 1517
» all'inglese . . . » 1518
» alla francese . . » 1519
» » panna . . . » 1520
Spinacci alla milanese . . N. 1521
Spugnole attartufolate . . » 1565
» ripiene . . . . » 1566
Tartufi neri alla Mirepoix » 1550
» sauté al vino Madera . . . . . » 1551
» all'italiana . . . » 1552
» alla panna . . . » 1553
» » piemontese . » 1554
Zucchette alla parmigiana » 1473
» gratinate . . . » 1474
» alla casalinga . » 1475
» all'olandese . . » 1476
» alla besciamella » 1477
» » lombarda . » 1478
» fritte in salsa di pomidoro . . » 1479
» ripieni alla milanese . . . . » 1482
Zuccottini ripieni . . . . » 1480
» alla certosina . » 1481

Uova.

Frittata rigonfia . . . . N. 1621
» detta *fonduta* alla piemontese . . » 1622
» al prosciutto . . » 1623
» gratinata . . . . » 1624
Pasticcini di frittata alla lombarda . . . . . » 1625
Uova mollets . . . . . » 1605
» affogate . . . . . » 1606
» allo specchio . . . » 1607
» rimescolate ai tartufi » 1608
» alla buona donna . » 1609
Uova in trippa. . . . . N. 1610
» alla cuciniera . . . » 1611
» » falchettiera . . » 1612
» impanate e fritte . » 1613
» alla villeroy . . . » 1614
» impanate alla besciam. » 1615
» ripiene . . . . . » 1616
» » alla lombarda » 1617
» all'olandese. . . . » 1618
» alla certosina . . . » 1619
» all'italiana alla gelatina . . . . . » 1620

Tramessi zuccherati caldi.

Baba al vino Madera . . N. 1700
Bignoli rigonfi . . . . . » 1654
» alla regina . . . » 1655
» di patate alla lomb. » 1656
» d'arancio. . . . » 1657
» di peri o di pomi alla duchessa. . » 1658
» di pesche o d'albicocche . . . . » 1659
Briozzo alla Condé . . . N. 1703
Charlotte di pomi . . . » 1707
» » pere. . . . » 1708
» » pesche . . . » 1709
» all'italiana . . » 1710
Crema al bagno-maria al caffè » 1730
» » bagno-maria al cioccolato . . . . . » 1731
» tartara . . . . . » 1732

Crema pasticciera fritta alla vaniglia . . . . N. 1671
» pasticc. fritta al cioccolato . . . . . » 1672
» pasticc. fritta al caffè » 1673
» » fritta al cacao » 1674
» pasticciera fritta all'arancio . . . . . » 1675
» pasticciera fritta al limone . . . . . » 1676
» pasticciera fritta alla cannella . . . . . » 1677
» pasticciera fritta alle mandorle dolci . » 1678
» all'inglese fritta . . » 1679
Croquettes di tagliatelle all'arancio . . » 1682
» di patate alla vaniglia . . . » 1684
» di marroni . . » 1685
» » riso all'ananas » 1686
Crostoni all'italiana . . . » 1815
Faschingkrapfen alla viennese . . . . . » 1668
Frittata soffiata al fior di aranci . . . . » 1647
» alla marmellata . » 1648
» » Celestina . . » 1649
Frittelle di pomi alla borghese. . . . . » 1660
» di semolino all'italiana . . . . . » 1661
» alla delfina . . . » 1662
» » boema . . . » 1670
Gnocchi alla tedesca . . » 1704
» » Sobolewsky. » 1705
Mele alla Delfina . . . . » 1809
» gratinate . . . . . » 1810
» al riso. . . . . » 1811
» » riso meringate . » 1812
Pannicelli. . . . . » 1651
» alla reale. . . » 1652
Pannicelli meringati . . N. 1653
Plumpudingo all'inglese . » 1695
Pudingo di gabinetto . . » 1687
» » gabinetto alla reale . . . . » 1688
» di gabinetto alla regina . . . . . » 1690
» all'italiana . . . » 1689
» alla scozzese . . » 1691
» » alla berlinese » 1692
» di semola all'italiana . . . . » 1693
» all'inglese al forno » 1694
» milanese alla principessa Margherita» 1696
Rizzole alla genovese . . » 1663
» » crema vanigl. » 1664
» al zabaglione . . » 1665
» di frutta . . . . » 1666
» alla russa . . . » 1667
Savarino caldo . . . . . » 1701
» all'inglese . . . » 1702
Soffiato alla vaniglia . . » 1636
» » portoghese . » 1637
» di mandorle . . » 1638
» » nocciuole . . » 1639
» » noci . . . . » 1640
» riso alla vaniglia » 1641
» al caffè . . . . » 1642
» » cioccolato . . » 1643
» di cacao . . . . » 1644
» » semolino. . . » 1645
» » frutta . . . . » 1646
Tagliatelle meringate all'alemanna . . . . . » 1683
Tanfnouilles . . . . . » 1706
Timballette di tagliatelle alla vaniglia . . . . . » 1681
Tortelli di riso alla lombarda . . . . . » 1669
Uova in neve . . . . . » 1650
Zabaglione fritto . . . . » 1680

Tramessi zuccherati freddi.

Bavarese alla vaniglia . . N. 1747
» al cioccolato . . » 1748
» alle noci fresche » 1749
» di frutta . . . » 1750
» alla milanese. . » 1751
» al riso . . . . » 1752
» all'ananas . . . » 1753
» alla zingara . . » 1754
Bavarese alla principessa . N. 1755
Bianco-mangiare alla casalinga. . » 1739
» di noci . » 1740
» all'arancio » 1741
» alla francese» 1742
» all'italiana » 1743
» marmorizz. » 1744

Bianco-mangiare nelle tazze N. 1745
Bomba alla lombarda . . » 1777
» » napoletana . » 1778
» » siciliana. . . » 1779
» » Mogador . . » 1780
» primaverile. . . . » 1781
» alla reale . . . . » 1782
Bordure di bianco-mangiare, crema o bavarese . . . » 1746
Charlotte alla palermitana » 1711
» » parigina. . » 1712
» » Doria. . . » 1713
» » napoletana. » 1714
» » russa . . . » 1715
» » brunoise. . » 1716
» » tedesca . . » 1717
Crema vergine alla vaniglia » 1725
» francese alle mandorle . . . . . » 1726
» francese al cioccolato, caffè, arancio, ecc. » 1727
» francese d'albicocche» 1728
» » di fragole o di lamponi . . . » 1729
» inglese al caffè. . » 1733
» alla spagnuola . . » 1734
» plombière. . . . » 1735
» sbattuta alle fragole » 1736
Crostoni di frutta alla portoghese . . . » 1813
» alla Vittoria . . » 1814
Gelatina d'aranci alla vaniglia . . . . . » 1783
» d'aranci in cestelline . . . . . » 1784
» di lamponi . . . » 1785
» » fragole . . . » 1786
» d'albicocche . . » 1787
» d'albic. sbattuta . » 1788
» di pesche . . . » 1789
» ai quattro frutti . » 1790
» d'aranci in nastri » 1791
» al vino Champagne » 1792
» » rhum . . . . » 1793
» all'orientale . . » 1794
» al caffè . . . . » 1795
» alla veronese . . » 1796
» » principessa . » 1797
» » messicana . » 1798
Gelatine dibattute . . . » 1799
Macedonia di frutti alla gelatina . . . » 1800
» alla marescialla » 1801
» di frutti alla napoletana . . » 1802
Macedonia di frutta alla russa . . . . N. 1803
» di frutta all'italiana. . . . » 1804
Mele alla gelatina. . . . » 1808
Pane di fragole . . . . » 1718
» » lamponi all'italiana » 1719
» d'albicocche alla regina . . . . . » 1720
» di pesche . . . . » 1721
» » pesche alla crema » 1722
» » mandorle . . . » 1723
» » riso alla principessa » 1724
Plombières di mandorle alla zingara. . . » 1756
» alla milanese. » 1757
» di fragole all'orientale . . » 1758
» d'albicocche alla svedese. . . » 1759
» di crema alla duchessa . . . » 1760
» di crema di noci » 1761
» » crema di mandorle . . . » 1762
» di crema di noccinole . . . » 1763
» di crema alla napoletana . . » 1764
» alla moscovita » 1765
» di riso alla vaniglia . . . » 1766
» di caffè o di cacao» 1767
» alla torinese . » 1768
Pudingo di gabinetto all'ital. » 1697
» di gabinetto glassato alla lombarda » 1698
» bavarese alla dalmatina. . . . . » 1699
Savarino all'inglese . . . » 1702
Spongata alla vaniglia . . » 1769
» al thé . . . . » 1770
» all'ananas. . . » 1771
» di fragole. . . » 1772
» al cioccolato. . » 1773
» al caffè. . . . » 1774
» all'italiana. . . » 1775
» senza panna. . . » 1776
Svedese in piramide. . . » 1805
» di frutti alla gelatina . . . . . » 1806
» alla regina . . . » 1807
Zabaglione ghiacciato . . » 1737
» gelato guerhito di pesche. . » 1738

Pasticcieria dolce e generi diversi di credenza.

Agro di cedro . . . . . N. 2010
Arpa in croccante . . . . » 1859
Americani . . . . . » 1921
Baba, grosso pezzo . . . . » 1827
Biscotto grosso alla vaniglia » 1835
» » alle mand. » 1836
» » alla Richel. » 1850
» detto pane di Spagna» 1837
Biscottino comune . . . » 1838
Biscottini di vari colori . » 1839
» alla genovese . » 1840
» di Novara alla vaniglia . . . . » 1841
» di Novara al fior d'arancio. . . » 1842
» di mandorle all'italiana . . . » 1843
» bianchi alla vaniglia. . . . . » 1844
» di riso . . . . » 1845
» al cioccolato. . » 1846
» alla reale . . . » 1847
» al punch . . . » 1848
» alla livornese . » 1849
» ambrosiani . . » 1920
Bocconcini di dama. . . » 1919
Bordura di meringa all'orientale . . . . . » 1866
Bouff alla tedesca. . . . » 1851
Briozzo . . . . . » 1828
Briozzi alla fiorentina . . » 1901
» » milanese . . » 1902
Caffè . . . . . » 2017
Caramelle all'arancio . . » 1982
» alla rosa, menta, ecc. . . . » 1983
» al caffè . . . » 1984
» » cioccolato . » 1985
» di panna al caffè » 1986
Cialde alla crema o al burro » 1893
» » casalinga . . . » 1894
» all'italiana . . . . » 1895
» di Fiandra . . . . » 1896
» alla religiosa . . . » 1897
Cigno in croccante . . . » 1861
Citroni o arancini confettati » 1990
Composta di mele decorata di gelatina . . » 1961
» di prugne secche » 1962
Composta di pesche . . N. 1963
» » ciriege. . . » 1964
» d'ananas . . . » 1965
» » d'arancio . . » 1966
» cruda di frutti diversi . . . . » 1967
» di marroni . . » 1969
Conserve di fragole. . . » 1977
» » lamponieribes» 1978
» » pesche d'albicocche, mele, ecc.» 1979
» d'arancio o di limone. . . . » 1980
» di cioccolato . » 1981
Cotognata . . . . . » 1975
Couglauffe alla viennese . » 1830
Croccante di mandorle . » 1858
» principessa Margherita . . . » 1864
Croccantini parigini. . . » 1912
Dartois. . . . . » 1913
Elmo in croccante . . . » 1860
Fanchonettes alla vaniglia. » 1915
» di pasta frolla » 1916
Fiori d'arancio pralinati . » 1988
Focaccia alberif. allo spiedo » 1857
» alla triestina . . » 1868
» bocca di dama . » 1869
Frutti caramellati. . . . » 1987
Albicocche e pesche nello spirito . . . . . » 2026
Ciriege e marasche nello spirito . . . . . » 2027
Funghi imitati . . . . . » 1898
Gâteau mille foglie all'ambasciatrice. . . » 1870
» mille foglie alla fiorentina . . . . » 1871
» alla napoletana . » 1872
» » genovese . . » 1873
» » reale. . . . » 1874
» Maddalena . . . » 1875
» alla moscovita. . » 1876
» » lombarda . . » 1877
» » finanziera . . » 1878
» Malakoff . . . . » 1879
» Moka . . . . . » 1880
» alla siciliana . . » 1881
» belgico . . . . » 1882

Gâteau alla viennese . . N. 1883
» Nelli . . . . . » 1884
Sorbetto di panna alla vaniglia . . . . » 1992
» di panna al caffè » 1993
» » crema di mandorle. . . . . » 1994
» di noci fresche all'italiana . . . » 1995
» di panna al cioccolato . . . . . » 1996
» di panna al cioccolato bianco . . » 1997
» di panna alla napoletana . . . . » 1998
» di panna cruda alla vaniglia . . . » 1999
» di fragole alla panna cruda . . . . » 2000
» di ananas . . . » 2001
» » lamponi, fragole, ribes, ecc. . » 2002
» di albicocche . . » 2003
» » biscotto ghiacciato . . . . » 2004
» alla diplomatica . » 2005
Gelatina di ribes . . . . » 1970
» » mele all'inglese » 1971
» » lamponi . . . » 1972
» » mele cotogne . » 1973
Genovese alle mandorle . » 1833
» fragile . . . . » 1834
Giambone . . . . . » 1886
Giambonetti. . . . . » 1887
Granita di limone, arancio, lamponi, ribes, ecc. » 2006
» di latte di noci fresche . . . . . » 2007
Macedonia di frutti in composta. . . . . » 1968
Maddalena all'arancio . . » 1832
Maddalene al cioccolato. . » 1852
» alla primaverile » 1853
Mandorle e nocciuole alla perlina . . . » 1989
» verdi confettate » 1991
Marmellata di pomi o di pere » 1974
» » albicocche . » 1976
Meringa montata. . . . » 1865
Meringhe alla crema . . » 1914
Mirlitons . . . . . » 1917
Panetti di melgone . . . » 1992
» di melgone alla milanese . . . . . » 1923
» alla duchessa . . » 1930
Pane di Spagna (v. Biscotto).
Panettone alla milanese . N. 1856
Paste frolle glassate di mandorle, nocciuole, ecc. . » 1924
Paste sfogliate glassate di mandorle . . . . . » 1925
Pasticcini alla torinese . . » 1899
» glassati alla reale » 1903
» all'italiana . . » 1904
» alla religiosa. . » 1905
» » Condé . . » 1906
» d'amaretti alla lombarda . . . . » 1907
» di mandorle alla milanese . . . » 1908
» di nocciuole alla lombarda . . » 1909
» di noci fresche . » 1910
» al cioccolato . . » 1911
» di pasta frolla alla fiorent. con mandorle . . . . » 1926
» di pasta frolla alle fragole . . . » 1927
» di pasta sfogliata perlati e variati » 1929
» alla sienese . . » 1928
Piramide in croccante di mandorle. . . . . » 1862
Piccioni sul nido in zucchero filato . . . . . » 1885
Profiteroles . . . . . » 1900
Punch alla romana . . . » 2012
» » reale . . . . » 2013
» all'inglese . . . . » 2014
» caldo. . . . . » 2015
Rulli di biscotto . . . . » 1888
Savarino . . . . . » 1829
Sciroppo di ciriegie . . . » 2008
» » ribes, lamponi, fragole, ecc.. . » 2009
Aranciata. . . . . » 2011
Talmouses al cioccolato . » 1918
Thé . . . . . » 2018
Timballo Châteaubriand . » 1855
Torta alla lombarda. . . » 1889
» » cremonese . . » 1890
» » polacca . . . » 1891
» » principe reale . » 1892
Tre fratelli . . . . . » 1831
Vaso in croccante guernito di plombières di fragole » 1863
» in pasta di credenza guernito di meringhe » 1867
Vino brulé . . . . . » 2016

Paste per thé e piccole pasticcierie per dessert.

Biscottini alla vaniglia . . N. 1958
» secchi . . . . » 1959
Buffetti od Echaudès . . » 1932
» all'italiana . . . » 1933
Couques . . . . . » 1941
Galette all'inglese . . . » 1936
» all'alemanna . . » 1937
Gâteaux di pinocchi . . » 1960
Ginger-bread . . . . . » 1939
Marzapanetti ghiacciati alla reale . . . » 1950
» all'italiana . » 1951
» al cioccolato » 1952
» di pistacchi. » 1953
» a colori . . » 1954
» di mandorle amare. . . » 1955
Marzapanetti al fior d'arancio. . . . N. 1956
» soffiati. . . » 1957
Pain d'épice. . . . . » 1945
Panetti di mandorle . . » 1934
» al burro . . . . » 1940
» grilliati. . . . . » 1935
» di Scozia . . . . » 1938
» d'anici di S. Maria delle Miniere . . » 1946
» di anici alla lombarda. . . . . » 1947
Paste di Bordeaux . . . » 1942
» Soleil . . . . . » 1943
» Zurich . . . . . » 1944
Torroncini al forno. . . » 1948
» d'Alba . . . » 1949

Indice analitico delle materie

E DI ALCUNE SPECIALI ISTRUZIONI

NON COMPRESE NELLA GUIDA DEL SERVIZIO

	Pag.
Acciughe	171-563
Acciughe all'Anconitana	52
Aceto di serpentaria	120
Acetosella	665
Aglio di Spagna (vedi Scalogno).	
Agnello	298
Agoni	598
Alchermes	999
Alici	171
Alici in Tortiera	52
Alimentazione normale	1
Alimenti, loro conservazione secondo il metodo Appert	907
— loro composizione e decomposizione	2
— potenza nutritiva e digestibilità	3
— a base fecolenta	4
— carnei	5
— loro coltura	15
Allodole	421
Anguilla d'acqua dolce e di mare	565
— (modo di levarle la pelle)	566
Animelle alla salvia	39
Anitra domestica	460
— selvatica	431
Aringhe per guernizioni	563
— affumicate e salate	170
Arnioni di gallo	158
Arrosti (elenco)	940
Arrostire (modo di arrostire le carni)	241
Arrow-root	116
Arselle	603
Arzavole	433
Asparagi	687
Aspic	145
Aspic (osservazione e modo di decorarlo)	498
Assenzio	893

	Pag.
Astachi	609
Asticciuole per ornamento	216
— alla Calabrese	39
Baccalà (vedi Merluzzo).	
Bagna Cauda	34
Balena di fiume	578
Barbe di becco	682
Barbio	591
Barbuto	511
Battuta di vitello con zucchine (per stomachi deboli)	40
Basilico	14
Beccaccia	396
Beccaccino	404
Beccafichi	422
Bevande (fisiologia alimentare)	16
Bianco	119
— per il pesce	122
Bignoli di legumi	706
Biondo di vitello	121
— di pollo	ivi
Bistecca alla Bresciana	40
Bistecche di carne congelata	40
Bodini di legumi	704
Bodino alla Cremonese	40
— di verdura	33
Bombette di spinaci	31
Bombettine alla Rossini	41
Boraggine	7
Bordure di legumi	710
— per piatti	727
— di pane	728
— di pasta da tagliatelle	ivi
— di pastigliaggio	729
— d'uova	ivi
Bottarga	554
Branzino	523
Broccoli (vedi Cavoli fiori).	
Brodi	57
— di grasso	59
Brodo di vitello	60
— casalingo	ivi

	Pag.
Brodo bianco di pollame . .	61
— di pernice	ivi
— di coniglio alla provenzale	ivi
— di selvaggina	ivi
— di pesce per zuppa di magro	17
— rinfrescativo al bagno-maria	64
— (modo di ottenerlo in pochi minuti)	ivi
— di pollo e di vitello pei convalescenti e bambini .	114
— di farina di patate . . .	116
— di pesce	65
— di rane	ivi
— di gamberi	ivi
— di testuggine	66
— di piselli e di radici . . .	ivi
— di legumi	ivi
— in tavolette	63
— (utilità di digrass.) . . .	60
— (metodo per chiarificarlo).	62
— (metodo per impedire al brodo di inacidire) . . .	60
Bue (vedi Manzo).	
Burri composti	125
Burro fresco	170
— maître d'hôtel	125
— d'acciughe	ivi
— verde	ivi
— nero	ivi
— di Mompellieri	ivi
— di rafano	126
— di tartufi	ivi
— Périgord	ivi
— di Caienna o di Kary . .	ivi
— di gamberi d'acqua dolce .	ivi
— di gamberi di mare . . .	127
— (chiarificazione e depuraz).	177
— (modo di conservarlo) . .	910
Cacciucco alla Livornese . .	52
Caffè	896
Calamari	604
Camoscio	352
Canapé (vedi Mescolanze alla francese).	
Capitone	554
Capponata di Melenzane alla Cosentina	31
Cappone	467
Capretto	298
— alla Laziale	42
Capriuolo	343
— (modo d'apparecchiarlo) .	344
Caramella	120
Caramelle	883
Carciofi	690
— per guernizione	160
— romaneschi alla giudia .	34
Cardi	663

	Pag.
Cardi alla Piemontese (Bagna Cauda)	34
Carni macellate (momentanea loro conservazione) . . .	902
Carote	666
Carpio o Carpione	591
Casseruola di riso	649
Caviale	172
Cavoli	655
— di Bruxelles	661
Cavoli fiori	658
— rape	662
Cavolo chinese	660
— palmifero	657
Cefalo	554
Cerbiatto	343
Cerfoglio	11
Cervellata	101
Cervello al burro	44
Cervo	344
Chartreuses di legumi . . .	707
Cinghiale	334
Cipolle	680
— per guernizione . . . 160-	681
Citriuoli	674
— per guernizione	161
Colla per gelatine	145
— per gelatine (modo di utilizzarne gli avanzi) . . .	ivi
— di pesce (sua chiarificaz.) .	791
Colombi selvatici	426
Colori di credenza	811
Comino (vedi Finocchio).	
Composte	876
Condimento (fisiologia alimentare)	8
Confetture	15
Congro (vedi Anguilla di mare).	
Coniglio e conigliuolo . . .	366
Coniglio alla Comasca . . .	42
Conserve	882
— di fragole	ivi
— di lampone e ribes . . .	883
— di pesche, d' albicocche, di mele, ecc.	ivi
— d'arancio e di limone . .	ivi
— di cioccolato	ivi
Consumato comune	63
— di selvaggina	62
— all'inglese	ivi
— di pesce	65
Coriandro	12
Cornetti (v. Fagiuoletti verdi).	
Coscia di montone alla Tirol.	42
Costata alla pizzaiola . . .	43
Costolette alla Milanese . . .	ivi
— di maiale alla Veronese .	ivi
Cotognata	882

	Pag.
Courtbouillon (vedi Bianco per il pesce).	
Creme	764
Crescione	10
Creste di gallo	158
Crocchettine di carne alla casalinga	44
— di salmone	53
Crostata di pasta	651
— di pane	652
— di polenta	653
Crostate	651
Crostini semplici	92
— farciti	ivi
— di sfogliata	ivi
Crostoni di pane per decorazione	162
— di pane per guernizione	ivi
Cucina pei convalescenti e bambini	114
Cuore di vitello alla Bergamasca	44
Daino	351
Datteri di mare	604
Dentice	525
Dindo	437
Dragone marino	552
Dragontea (vedi Serpentaria).	
Entrées caldi (elenco)	931
— freddi (elenco)	938
Erba fava (vedi Santoreggia).	
Erbaggi (vedi Legumi).	
Erbe fine	123
Essenza di pollame	ivi
— di selvaggina	124
— di tartufi	ivi
— di funghi	ivi
Essenze per salse	123
Estragone (vedi Serpentaria).	
Estratto di carne (vedi Tavolette di brodo).	
Fagiano	369
Fagiuoletti verdi (Cornetti)	685
Fagiuoli	668
Farchetole (vedi Arzavole).	
Farcia alla francese	149
— di vitello	ivi
— di pollo con e senza panata	150-151
— di maiale	150
— di selvaggina quadrupede	ivi
— di fegato	151
— di fegato grasso	ivi
— cotta	ivi
— primaverile	159
— gratinata	409
— cruda di pesce	152
— cotta di rane	ivi
— per pasticcio freddo	628

	Pag.
Farcie	148
Fave	668
Fegatelli alla Fiorentina	44
Fegatini per guernizione	150
Fernet	89
Filtrare (modo di)	79
Finocchio	15-66
Fiori d'arancio pralinati	88
Flani di legumi	70
Focaccia alla Palermitana	34
Folaghe	432
Fonduta alla Piemontese	35
Forme per frutti (modo di farle)	810
Forno (istruzione)	809
Frittura vegetariana	31
Fritture	176
— (apparecchio di quelle di cervella, fegato, ecc.)	177
Frutta (fisiologia aliment.)	8
Frutti caramellati	883
— per hors-d'hoeuvres	172
— verdi (modo di toglier loro la peluria)	886
— (modo di filtrare il sugo)	799
— confettati	883
— nell'alcool	900
Funghi	8-696
— per guernizione	159-700
Galantina di pesce	712
Galli di montagna	425
Gallina faraona	485
— regina	425
Gallinelle	432
Gamberi d'acqua dolce e di mare	603
Gelati	886
Gelatina dorata per decorazioni	145
— semplice	115
— bianca	146
— magra	147
Gelatine	118-145
— macedonie di frutti, svedesi, ecc.	790
— per dessert	880
Ghiaccio per ornamento	811
Ghiaccio artificiale	892
Giambone (modo di apparecchiarlo)	318
Clacé (v. Sugo condensato).	
Glanis	578
Gnocchi alla Parmigiana	18
Godiveau (vedi Farcia alla francese).	
Gradinate	727
Granchiolini	603
Grandilabbro	554
Granite	891

	Pag.
Grasso di maiale	313
— per friggere	176
Hors-d'hoeuvres	167
— freddi	170
— caldi	176
— (elenco)	927
Ibice o stambecco	344
Imbrogliata di uova	32
Indivia	665
Intingoli	164
Intingolo di funghi	ivi
— di spugnuole alla salsa ravigote primaver.	ivi
— alla salsa olandese	ivi
— alla salsa veneta	ivi
— di citriuoli	165
— di olive	ivi
— di lingua scarlatta	ivi
— alla chipolata	ivi
— di quenelles di pollo alle punte d'asparagi	ivi
— di quenelles di pollo al burro di gamberi	166
— di selvaggina ai tartufi	ivi
— di creste e d'arnioni alla Tolentina	ivi
— alla finanziera	166
— di tartaruga	167
— di fegato grasso ai funghi o alle spugnuole	ivi
— alla Chambord	ivi
— alla Godard	168
— d'animelle di carpione alle spugnuole	ivi
— alla marinara	ivi
Involtini di lattuga	32
Lampreda	566
Lardellare (istruzione sul modo di)	231
Lardo (modo di apparecchiarlo)	318
Latte e i suoi prodotti	5
— di vecchia	899
Lattughe	159-665
Legumi	6-654
— per hors-d'hoeuvres	174
— primaverili per guerniz.	159
— conservati in sale o nell'aceto	905
Lenti	668
Lepre e leprotto	356
Lievito (preparazione del)	817
— con acqua di luppoli	ivi
— con acqua di ceci	ivi
— di patate	ivi
— di birra (modo di conservarlo)	ivi
Liquori e rosoli	899
Locuste di mare	603
Lontra	613
Lotta	578
Luccio	587
Lumache	605
Lupicanti	603
Lupo di mare (vedi Branzino).	
Luppolo	682
Maccarello o sgombero	530
Maccheroni all'alpinista	18
— alla Catanese	ivi
— con intingolo e melanzane alla Sorrentina	19
— con parmigiano e sugo alla Partenopea	13
Macedonia di legumi per guernizione	169
Macedonie di frutta	790
Maggiorana	14
Maiale	317
Mandorle alla perlina	835
— (modo di colorarle)	814
Manzo (del)	218
— a vapore per alpinisti	45
— alla Piacentina	ivi
Marinata cotta	121
— cruda	122
— per fritture	123
Marinate	121
Marinoniani alla Igea (per stomachi deboli)	46
Marmellate	831
— di pomi o di pere	ivi
— d'albicocche, pesche, lamponi, ecc.	832
Marroni	170
Mazzetto guernito	120
Melanzane	670
Meringhe (composte per)	831
Merluzzo	541
Mescolanze alla francese	171
Messicani di filetto con scamozza all'Abruzzese	43
Minestra al sedano	21
— di corata alla Cosentina	22
— di fave alla vegetariana	21
— di zucchettine	ivi
Minestre e zuppe	69
— cosmopolite	100
— di riso	99
— di riso magro	106
Minestrone alla Genovese	19
— famigliare alla Milanese	20
Mirepoix (vedi Sugo).	
Miscele d'ortaggi	707
Miscuglio frigorifico	892
Montone	238
Mozzarella in carrozza alla Napoletana	32
Muggine	551
Nasello	546

	Pag.
Navoni	668
Oca	455
— farcita alla Monzese	46
Oche selvatiche	431
Olivette alla Marinoni	47
Orata	551
Ortaggi (vedi Legumi).	
Ortolani	419
Ossibuchi alla Milanese	47
Ostriche	173-603
Ottarda	425
Pacchetti di trippa alla Sarda	48
Panata semplice	114
— alla regina	115
Panate	148
Pantrito	115
Panzanella alla marinara	35
Panzarotti con ricotta alla Napoletana	33
Pappa di semolino	117
— di farina di riso	ivi
Pasta (modo di ben cuocerla).	17
Pasta d'alzata	616
— d'alzata all'inglese non mangiabile	617
— ordinaria per fondi di timballi e flani di frutta	ivi
— fina per lo stesso uso	618
— sfogliata	ivi
— da tagliatelle	620
— mangiabile di mandorle dolci e adragante	809
— di credenza	810
— reale fina	814
— frolla alla romana	815
— frolla alla lombarda	ivi
— frolla alla francese	ivi
— frolla alla napoletana	916
— frolla alla piemontese	ivi
— frolla alla fiorentina	ivi
— per timballo alla Châteaubriand	832
Paste diverse	865
— per thé	868
Pasticci caldi e freddi e terrine	620
Pasticci caldi e timballi (crosta per)	ivi
Pasticcieria di cucina	616
— dolce	868
— dolce (elenco)	948
Pasticcierie (fisiologia alimentare)	15
Pastigliaggio (modo di preparlo)	726
Pastina per fritture	123
— all'alpinista	22
Pastinaca	10
Pastine al brodo o al latte	117
Patate o pomi di terra	676
Pavoncelli o vanelli	429
Pavone	437
Pernice e perniciotti	384
Pesce cappone	503
— passerino	511
— persico	580
— san Pietro	525
— spada	550
— in cassuola	53
Pesciolini d'acqua dolce	591
— (modo di cuocerli in acqua salata)	519
Pesci (modo di apparecch.)	17-573
— (modo di levare i filetti)	583
— ed altri animali acquatici.	5
— (modo di conservarli)	902
Pettirossi	421
Piccata alla Vicentina (per stomachi deboli)	48
Piccione	505
Piedi di vitello e di maiale (modo di utilizzare quelli adoperati per far colla)	145
Pimpinella	7
Piselli	685
Pivieri	425
Pizza di acciughe alla Torrese	35
— alla Napoletana	36
— rustica	36
Pollame (modo di disviscerarlo e abbrustiarlo)	469
— per arrosto (modo di accosciarlo e di cingerlo)	468
— per *entrée* (modo di accosciarlo e di imbrigliarlo)	472
— (conservazione di breve durata)	902
Pollastra	467
Pollo (del)	490
Pollo alla Padovana	48
Polpettine alla Brianzuola	49
Polpi affogati	53
— alla Luciana	54
Pomi di terra (vedi Patate).	
Pomidoro	674
Porri	7-680
Pranzo economico alla francese	71
Prezzemolo	10
Punchs	824
Purées	152
Purée di selvaggina	153
— di gamberi di mare	ivi
— di tartufi alla Périgueux	154
— di funghi	ivi
— di marroni alla lionese	ivi
— di pomidoro	ivi
— bianca di cipolle alla Soubise	ivi

	Pag.
Purée rossa di cipolle alla Robert	155
— di legumi alla giardiniera	ivi
— di patate	ivi
— di piselli verdi	ivi
— di piselli secchi	ivi
— di lenti	ivi
— di fagiuoli freschi	ivi
— di acetosella	ivi
— d'indivia	ivi
— di cavoli fiori	157
— di spinacci vellutata	ivi
— di carote alla Crecy	ivi
— di rape	ivi
— di sedano	ivi
Quaglia e re di quaglie	412
Quagliette alla Piemontese	49
Quenelles (modo di form.)	82
Rafano	9
Ragouts (vedi Intingoli).	
Rane	591
Rape	667
Ratafià d'Andorno	898
Razza	539
Reticelle di agnello alla Trapanese	50
Rialzi di polenta	653
Rilievi o grossi pezzi caldi (elenco)	929
Rilievi o grossi pezzi freddi (elenco)	930
Risotto all'alpinista	22
— al finto zafferano	ivi
Rombo e rombino	511
Rosmarino	14
Rosoli a freddo	899
Rosso al burro	119
Rotolata di vitello alla Perugina	50
Sagù in brodo	116
Saindoux (vedi Grasso di maiale).	
Salame di pesce	712
Salmone	518
— affumicato	171
Salpicone all'italiana	162
— alla palermitana	ivi
— alla parigina	163
— alla reale	ivi
— alla Périgueux	ivi
— alla finanziera	ivi
— alla Tolosa	ivi
— alla tartaruga	ivi
— alla cacciatora	ivi
— d'ostriche	ivi
— di granchiolini, di gamberi d'acqua dolce e di mare	164
— Monglas	ivi
— Valenciennes	ivi
Salpiconi per guernizione	162

	Pag.
Salsa spagnuola	127
— spagnuola lavorata	128
— vellutata	ivi
— vellutata lavorata	ivi
— besciamella	ivi
— alemanna	129
— villeroy bionda	ivi
— villeroy bruna	130
— all'inglese	ivi
— al burro	131
— all'essenza di funghi	ivi
— bianca (*blanquette*)	132
— d'uva spina o di ribes all'inglese	ivi
— di pomi all'inglese	ivi
— d'uova all'inglese	ivi
— di pane all'inglese	ivi
— alla russa	133
— olandese	ivi
— olandese al prezzemolo	ivi
— indiana	ivi
— d'ostriche	ivi
— suprema	134
— alla veneziana	ivi
— d'Orléans	ivi
— di storione al vino Madera	134
— ravigote	135
— di rafano all'alemanna.	ivi
— di capperi	ivi
— principesca	ivi
— al finocchio	ivi
— di melagrano	ivi
— di cedro, melarancio, ecc.	136
— besciamella all'essenza di funghi	ivi
— aurora	ivi
— finanziera	ivi
— Tolosa	137
— peperata	ivi
— capriuolo	ivi
— salmis	ivi
— al sangue di lepre	138
— di selvaggina all'inglese	ivi
— diavolo all'inglese	ivi
— di tartaruga	ivi
— alemanna	139
— mezzo spagnuola	ivi
— italiana	ivi
— piccante all'italiana	ivi
— genovese	140
— napoletana	ivi
— romana	ivi
— lombarda	ivi
— verde	141
— acida di pomidoro	ivi
— di pomidoro non acida	ivi
— masquée calda	ivi
— speciale per arrosto di camoscio allo spiedo	353
— alla bavarese per camoscio	354

	Pag.
Salsa magnonnese	142
— magnonnese alla gelatina	ivi
— magnonnese alla ravigote	ivi
— tartara	143
— remolade alla ravigote	ivi
— remolade all'inglese	ivi
— d'erbe fine all'olio	ivi
— di selvaggina (*chaufroix*)	ivi
— senape	144
— di rafano	ivi
— di prezzemolo alla casalinga	ivi
— masquée fredda	144
— lombarda all'olio	145
— all' italiana	730
— lombarda	731
— all'inglese	ivi
— alla crema vanigliata	ivi
— d'albicocche	ivi
— d'orzata	732
— di fragole, lamponi, pesce, ecc.	ivi
— punch	ivi
— inglese all'arancio	ivi
— alle nocciuole, mandorle, noci verdi, pistacchi, ecc.	ivi
Salse	118
— (legatura delle)	118-127
— grandi	127
— magre grandi	129
— per tramessi caldi	730
— piccole	130
— piccole calde	131
— piccole fredde	142
— villeroy	129
Salsiccia al vino bianco per alpinisti	50
Salumi	170
Salvia	12
Sardine	170-563
Sassefrica	682
Sauer-kraut	160
Scalogno	9
Scaloppe di fegato	51
— gentilizie	ivi
Scaloppine di manzo alla Pistoiese	ivi
Sciroppo di ciliegie	893
— di ribes, lamponi, fragole, marasche	894
Sciroppi	893
Scorzonera	6-682
Sedano	161-663
Selvaggina, conservazione momentanea	902
Semolina	116
— di biscotti per bambini.	23
Seppie	603
Serpentaria	11
Sfogliatelle di spinacci	36

	Pag.
Sgombero o macarello	550
Siluro glano	578
Soffiati di legumi	705
Sogliola	553
Sorbetti (vedi Gelati).	
Spiedini con provatura alla Romana	37
— di mozzarella alla Secondigliano	ivi
Spinacci	683
Stambecco o ibice	343
Stampi (metodo per incamiciarli)	766
Stoccafisso alla Pistoiese	54
Storione, storioncello, grande storione	529
Stufe per congelare (istruzione)	891
Sughi per zuppe e minestre	67
Sugo di pollame	ivi
— di selvaggina	ivi
— di pesce	68
— d'ortaggi	ivi
— condensato (*glacé*) di selvaggina, pesce o legumi	121
— mirepoix	122
— Matignon	ivi
— d'Uxelles	123
— de' frutti (metodo di filtrazione)	799
Svedesi	790
Tacchino (vedi Dindo).	
Tagliatelle incaciate con brodo finto alla Potentina	24
— all'olio con alici alla Riminese	ivi
— con vongole alla Messinese	ivi
— alla Bolognese	25
Tapioka	116
Tartaruga	613
Tartufi	6-694
— per guernizione	159
Tazze per relevées	724
Temolo	572
Termini tecnici	v
Terrine	636
Thé	897
Timballi	638
— (crosta per)	620
Timballo d'uovo	37
Timo	11
Tinca	591
Tonno e tonnina	535
— all'olio	170
— (modo di apparecchiarlo all'olio)	538
Tordo	408
Torta di pomidori alla Ligure	38
— vegetariana	ivi

	Pag.
Tortino di carciofi alla Fiorentina	39
Tortorella	505
Totani	603
Tramessi di legumi (elenco)	941
— di uova (elenco)	943
— zuccherati caldi (elenco)	ivi
— zuccherati freddi (elenco)	944
Triglia	553
— alla Livornese	54
Trota comune e salmonata	572
Uccelletti	421
Uccelli d'acqua	431
Uova	715
— (loro conservazione)	910
— (fisiologia alimentare	5
— sbattute (*brouillés*)	203
Vanelli o Pavoncelli	425
Vasi per piatti di rilievo	724
Verde di spinacci	120
Vermicelli alla Barese	23
— alla Leccese	ivi
— all'olio con vongole	ivi
Vermouth	898
Verze (vedi Cavoli).	
Vitello	225
Vocta	899
Vol-au-vent	647
— (crosta per)	ivi
Zafferano	38
Zoccoli in grasso bianco, stearina, burro, ecc	724
Zucchero (chiarificazione e cottura)	813
— (modo per colorarlo e profumarlo)	814
— filato	813
Zucchette o zuccottini	671
Zuppa al malto (per bambini)	25
— alla Masaniello	ivi
— alla Pavese	26
— d'indivia alla Valtellinese	ivi
— di pesce col brodo di magro	ivi
— di magro	27
— di piselli all'olio alla Pisana	ivi
— di lenticchie all'erbette	ivi
— di cicoria	28
— di zucchine alla ciociara	ivi
— di fagioli alla Marchigiana	ivi
— di vongole	ivi
— di frutti di mare	29
— di brodo d'erbe	ivi
— di asparagi	30
— forte (soffritto)	ivi
— di pane pesto	115
— vellutata	ivi
Zuppe (modo di servirle)	70
— cosmopolite	109
— di magro	106
— e minestre (elenco)	925

INDICE GENERALE DEI CAPITOLI

PARTE I. — CUCINA SPECIALE.

Vocabolario dei termini tecnici e di alcune parole meno comuni adoperate nel corso dell'opera . . . . . Pag. V
Nozioni sulle proprietà igieniche degli alimenti . . . . » 1
La cucina casalinga . . . . . » 17

PARTE II. — CUCINA GENERALE.

Capitolo	I.	Dei brodi e dei sughi	»	57
»	II.	Delle zuppe e minestre	»	69
»	III.	Cucina pei convalescenti e pei bambini . .	»	114
»	IV.	Delle salse, burri, marinate e gelatine . . .	»	118
»	V.	Delle farcie, panate e purée	»	148
»	VI.	Delle guernizioni, salpiconi, intingoli o ragouts	»	158
»	VII.	Degli hors-d'hœuvres (piattini in tavola) . .	»	169
»	VIII.	Delle asticciuole per ornamento di piatti freddi e caldi	»	216
»	IX.	Del manzo	»	218
»	X.	Del vitello	»	255
»	XI.	Del montone, del capretto e dell'agnello . .	»	298
»	XII.	Del maiale	»	317
»	XIII.	Del cinghiale	»	334
»	XIV.	Del capriuolo, del cervo, del cerbiatto, del daino e dell'ibice o stambecco	»	343
»	XV.	Del camoscio	»	352
»	XVI.	Della lepre e del leprotto	»	356
»	XVII.	Del coniglio e del conigliuolo	»	366
»	XVIII.	Del fagiano	»	369
»	XIX.	Della pernice e dei perniciotti	»	384
»	XX.	Della beccaccia	»	396
»	XXI.	Del beccaccino	»	404
»	XXII.	Del tordo	»	408
»	XXIII.	Della quaglia e del re di quaglie	»	412
»	XXIV.	Dell'ortolano	»	419
»	XXV.	Delle allodole, beccafichi, pettirossi ed altri uccelletti	»	421

Capitolo XXVI.	Dei galli di montagna e di bosco, della gallina regina, dei pivieri, dei vanelli o pavoncelli, dell'ottarda e dei colombi selvatici . . .	*Pag.*	425
» XXVII.	Delle anitre e delle oche selvatiche, arzavole o farchetole, folaghe, gallinelle ed altri uccelli d'acqua.	»	431
» XXVIII.	Del tacchino o pollo d'India e del pavone .	»	437
» XXIX.	Dell'oca	»	455
» XXX.	Dell'anitra domestica	»	460
» XXXI.	Del cappone, della pollastra e della gallina faraona	»	467
» XXXII.	Del pollo	»	490
» XXXIII.	Del piccione e della tortorella	»	505
» XXXIV.	Del rombo, del rombino, del barbuto e del pesce passerino.	»	511
» XXXV.	Del salmone.	»	518
» XXXVI.	Del lupo di mare o branzino, del dentice e del pesce S. Pietro	»	525
» XXXVII.	Dello storione, dello storioncello e del grande storione	»	529
» XXXVIII.	Del tonno e della tonnina	»	534
» XXXIX.	Della razza	»	539
» XL.	Del merluzzo e del baccalà	»	541
» XLI.	Del nasello	»	546
» XLII.	Del macarello o sgombero, del pesce spada e del dragone marino.	»	550
» XLIII.	Della sogliola, orata, pesce cappone, triglia, muggine, cefalo e simili	»	553
» XLIV.	Dell'aringa, delle acciughe e delle sardine .	»	563
» XLV.	Dell'anguilla d'acqua dolce, del congro o anguilla di mare e della lampreda	»	565
» XLVI.	Della trota salmonata, della trota comune e del temolo	»	572
» XLVII.	Del glanis e della lotta.	»	578
» XLVIII.	Del pesce persico	»	580
» XLIX.	Del luccio.	»	586
» L.	Del carpione, della tinca, del barbio, dell'agone, de' pesciolini d'acqua dolce e delle rane.	»	591
» LI.	Dei gamberi d'acqua dolce e di mare, granchiolini, locuste, astachi, totani, calamari, seppie, arselle, datteri, ostriche e lumache	»	603
» LII.	Della lontra e della tartaruga	»	613
» LIII.	Della pasticcieria di cucina	»	616
» LIV.	Degli ortaggi	»	654
	Delle uova	»	715
» LV.	Degli zoccoli, gradinate, tazze o vasi per rilievo e bordure dei piatti.	»	724
» LVI.	Dei tramessi zuccherati	»	730
» LVII.	Delle gelatine, macedonie di frutta, svedesi, ecc.	»	790
» LVIII.	Della pasticcieria dolce	»	808
» LIX.	Delle composte, gelatine per dessert, marmellate, conserve, frutti confettati, gelati, granite, punchs, sciroppi, ecc.	»	876

CHIMICA CULINARE:
Conservazione delle sostanze alimentari . . . . . *Pag.* 902
Preparazione e conservazione momentanea delle carni macellate, del pollame, della selvaggina e dei pesci . . » ivi
Modo per conservare il pesce fresco . . . . . » 904
Conservazione prolungata dei pesci . . . . . » ivi
Legumi conservati nel sale o nell'aceto . . . . . » 905
Conservazione delle sostanze alimentari secondo il metodo Appert . . . . . » 907
Conservazione del burro . . . . . » 910
Servizio della tavola alla francese e alla russa . . . . » 911
Buffet . . . . . » 914

MODO DI TRINCIARE LE VIVANDE IN TAVOLA:
Carni macellate . . . . . » 915
Pollame e selvaggina . . . . . » 917
Pesci . . . . . » 918
Nota *(menu)* delle vivande per pranzi, colazioni e buffets » ivi

TAVOLA I.

1

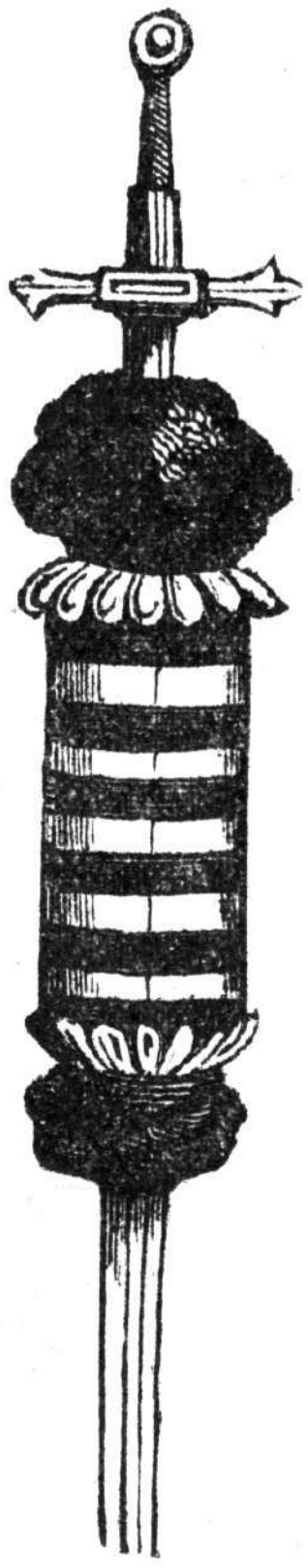
2

3

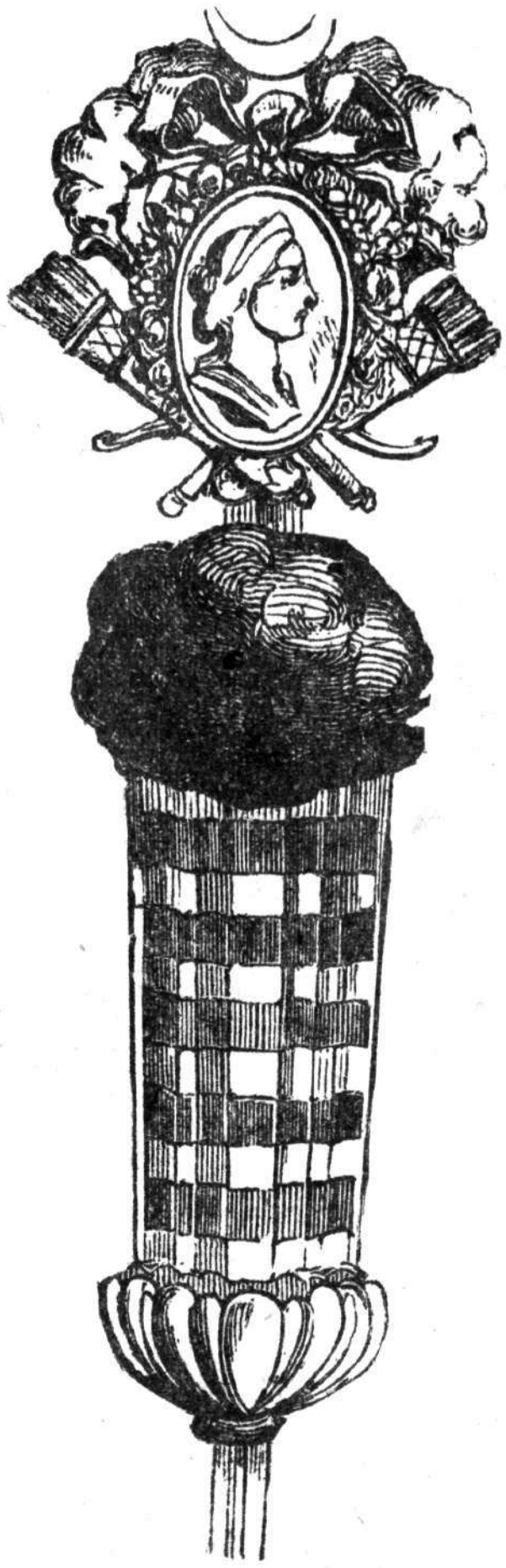
4

1, 2, 3, 4, Astieciuole d'argento per *entrées*.

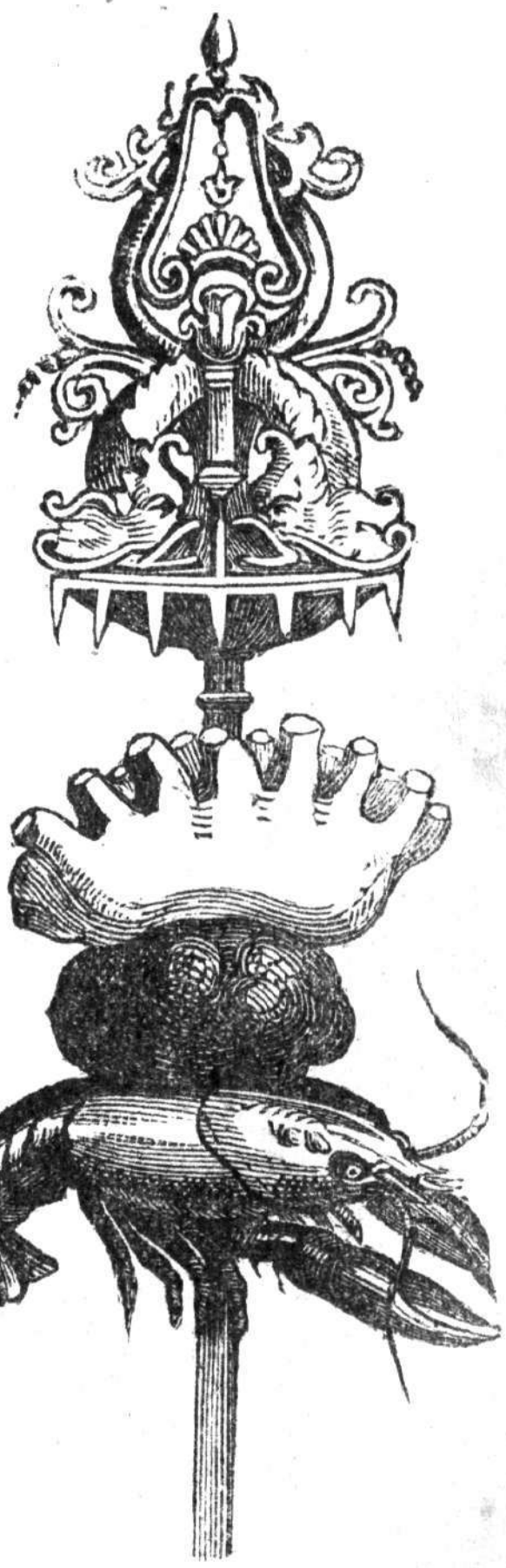
5



6



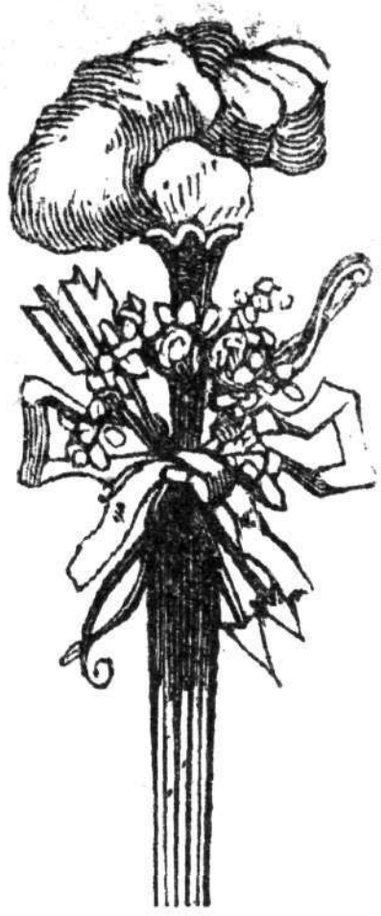
7



8

5. Asticciuola d'argento con decorazioni di radici frastagliate.
6. » ornata con gelatina, tartufi e funghi per *entrées* freddi.
7. » decorata similmente per *relevés* freddi.
8. » ornata di cresta di gallo doppia e bianca, tartufo e gamberi per *relevés* o grossi pezzi caldi.

TAVOLA II.



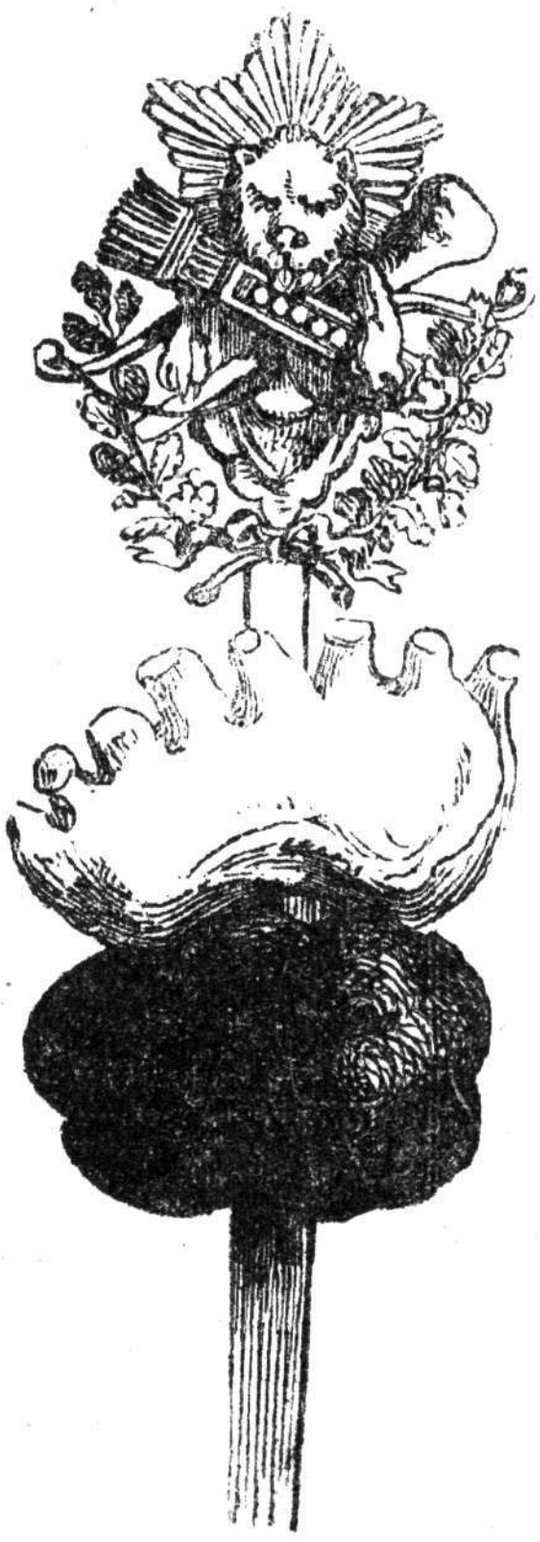
9

10

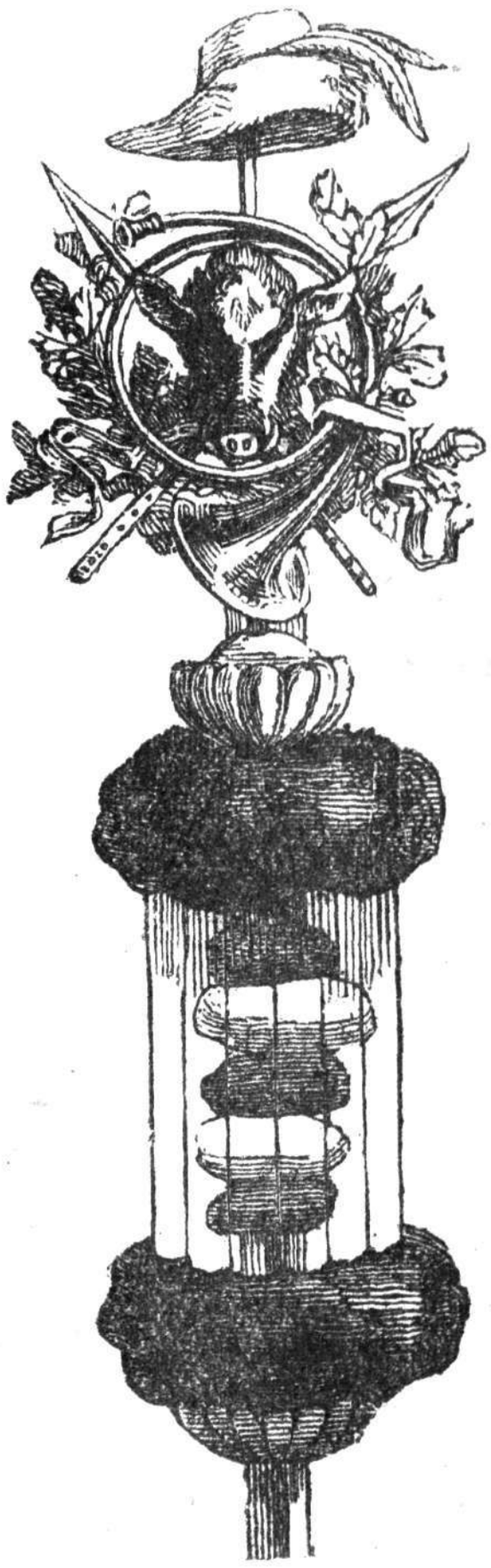
11

12

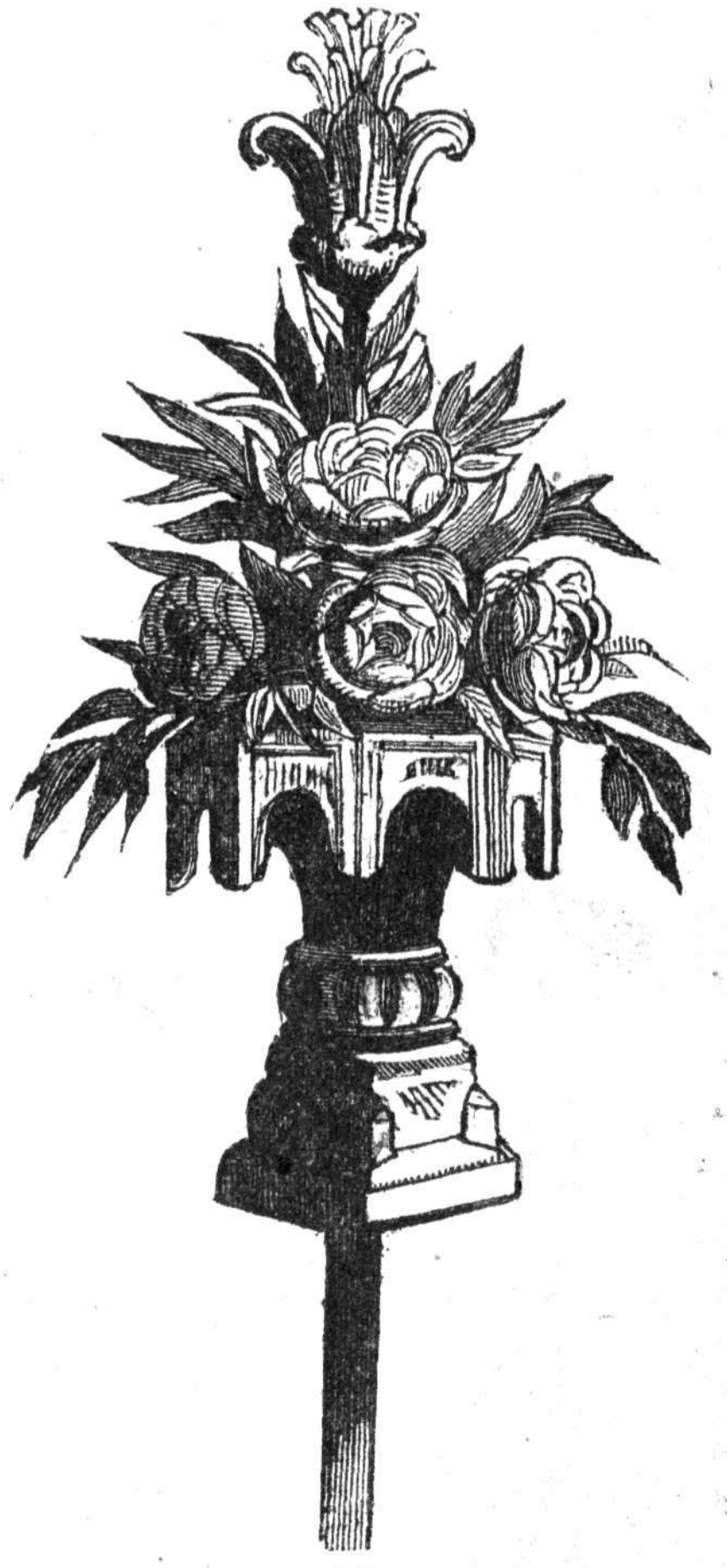
9, 10. Asticciuole d'argento per *entrées* freddi e caldi.
11, 12. » » » *relevés* freddi e caldi.



13



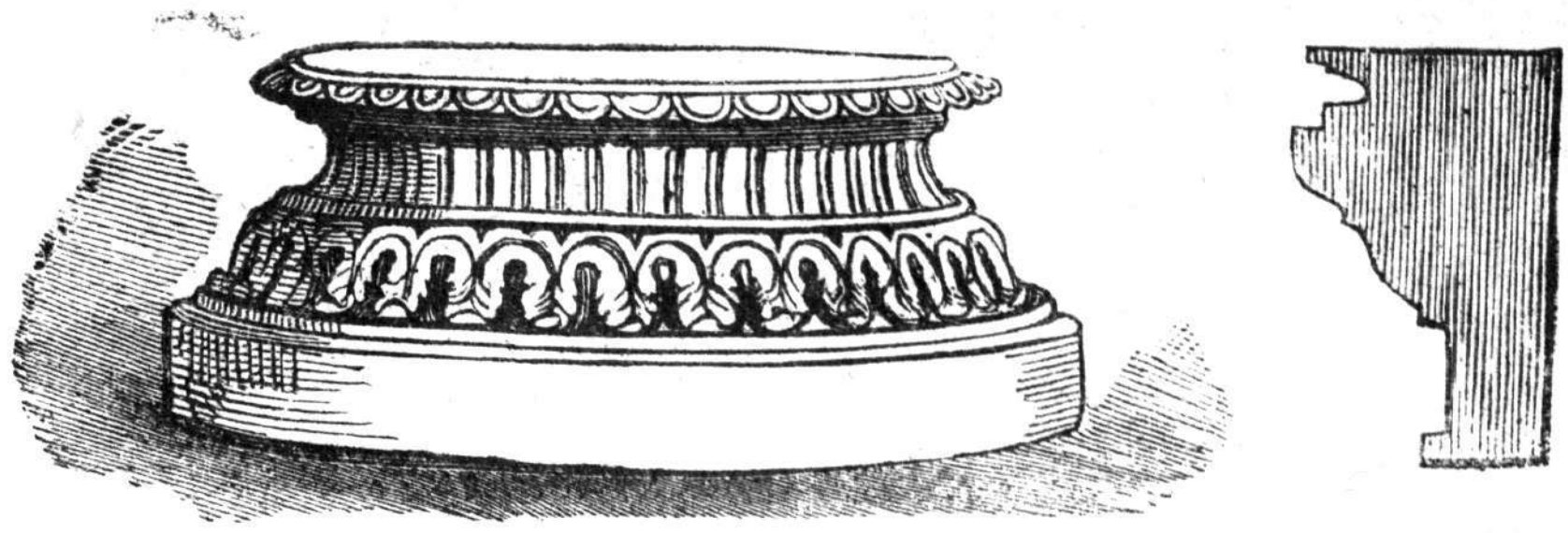
14



15

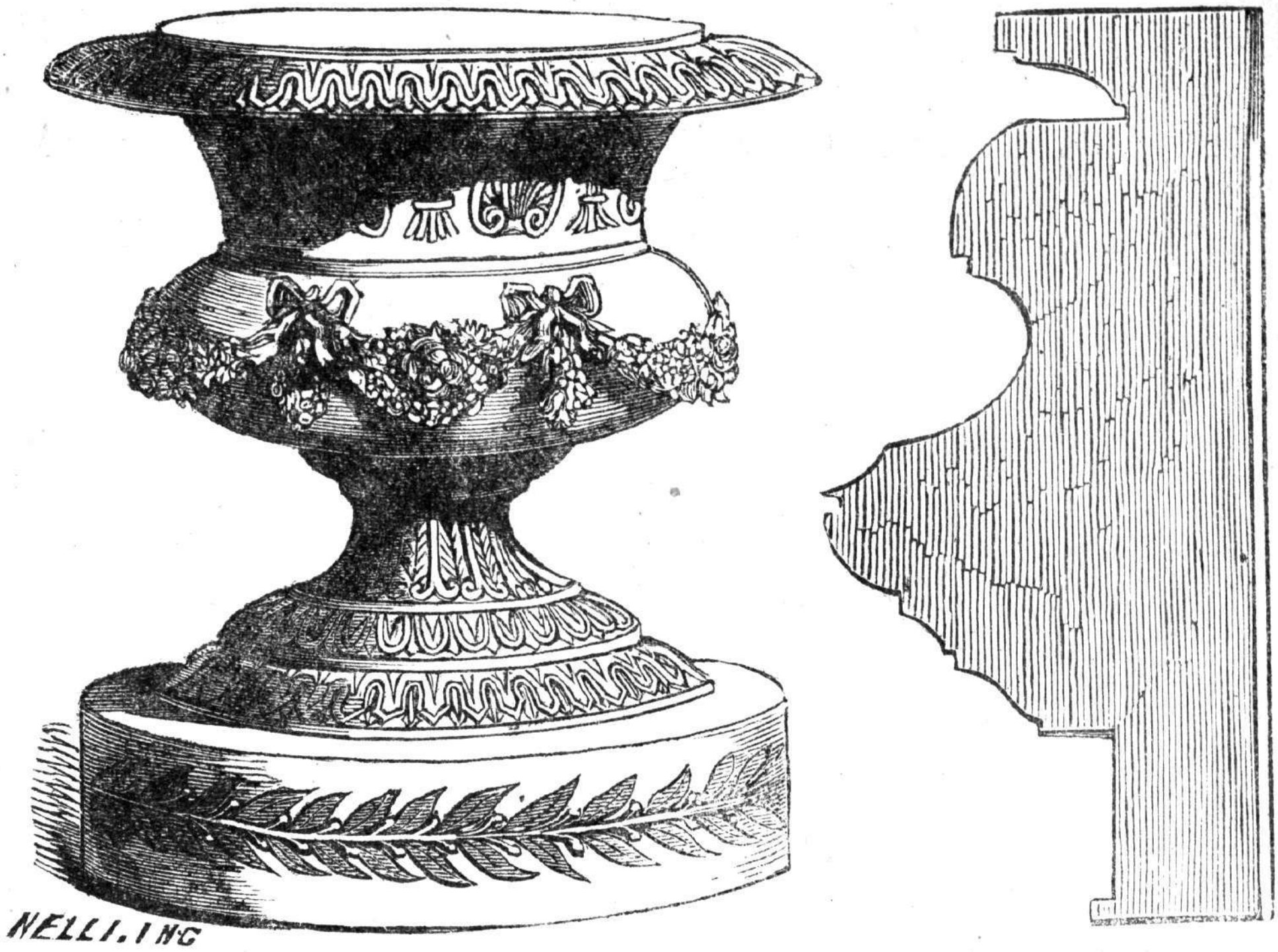
13. Asticciuola d'argento ornata di creste e tartufi per *entrées* caldi.
14. » » con gelatina, tartufi e *quenelles* per *relevés* o grossi pezzi freddi.
15. » » con mazzo di fiori di radici frastagl ate, per grossi pezzi *(relevés)* caldi e freddi.

TAVOLA III.

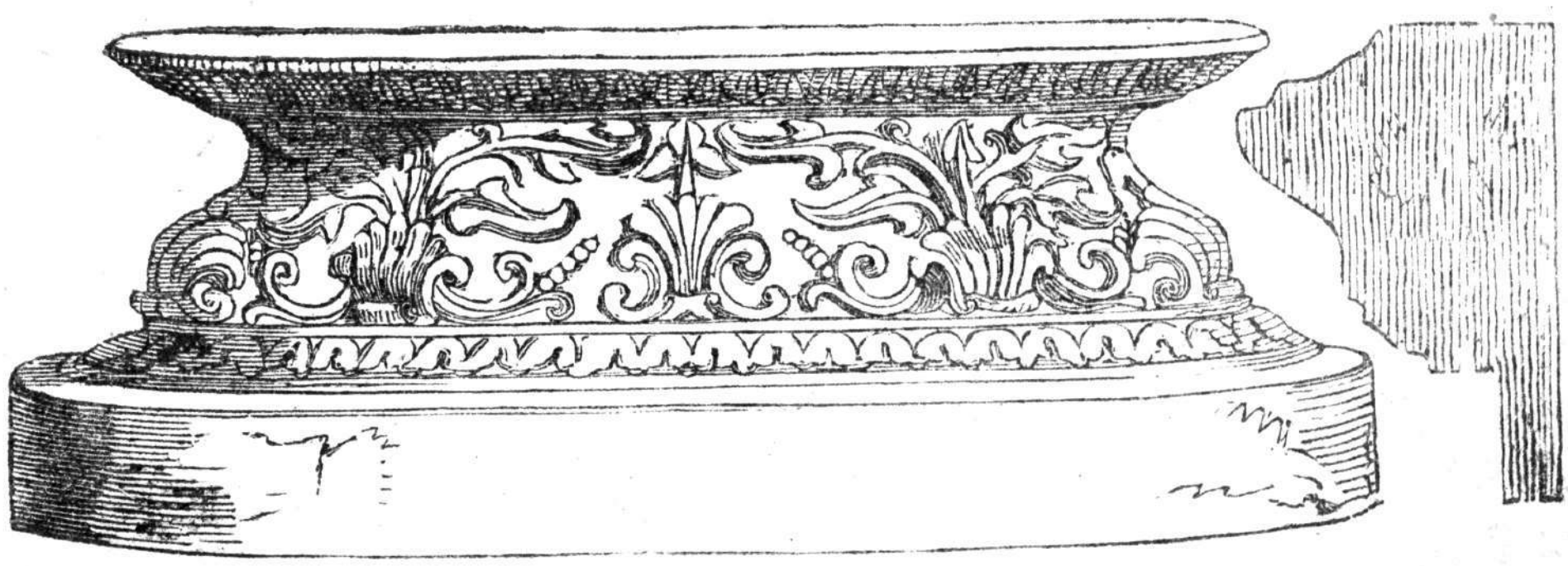


Zoccoli o rialzi in grasso *(saindoux)* per *entrées*.

TAVOLA IV.



Vaso in grasso *(saindoux)* decorato al cornetto per *releve* freddo.

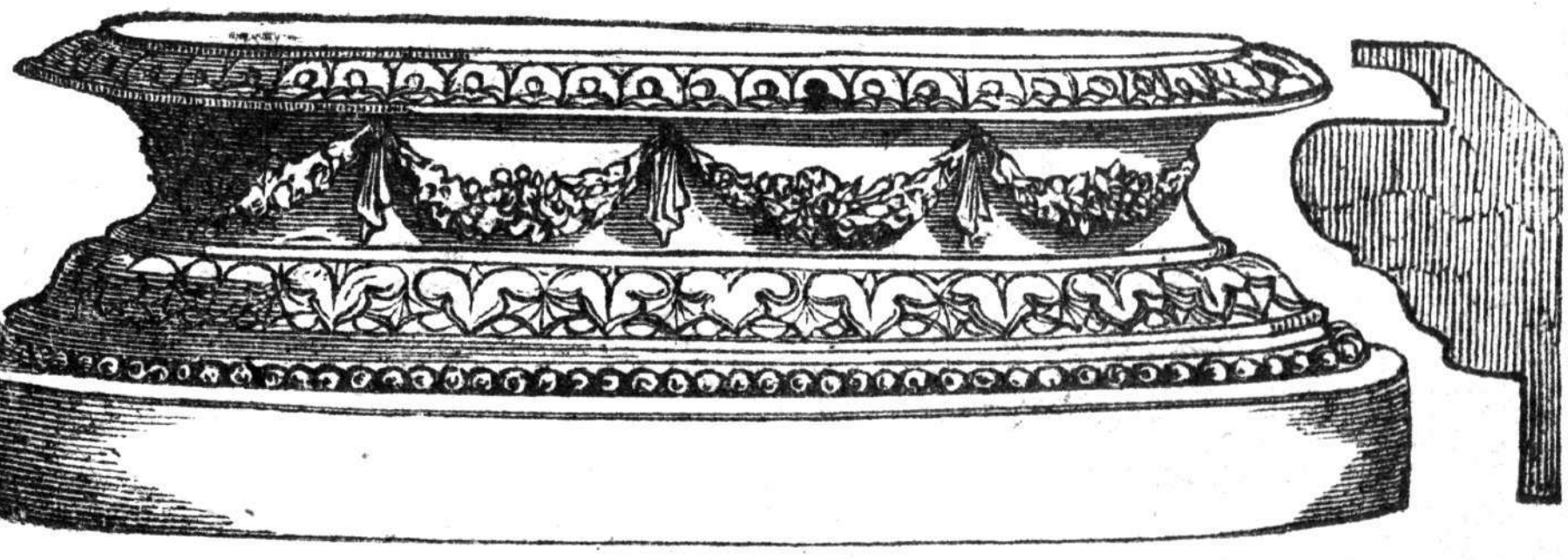


Zoccolo o rialzo in grasso per pesce freddo.

VL AJOVAT

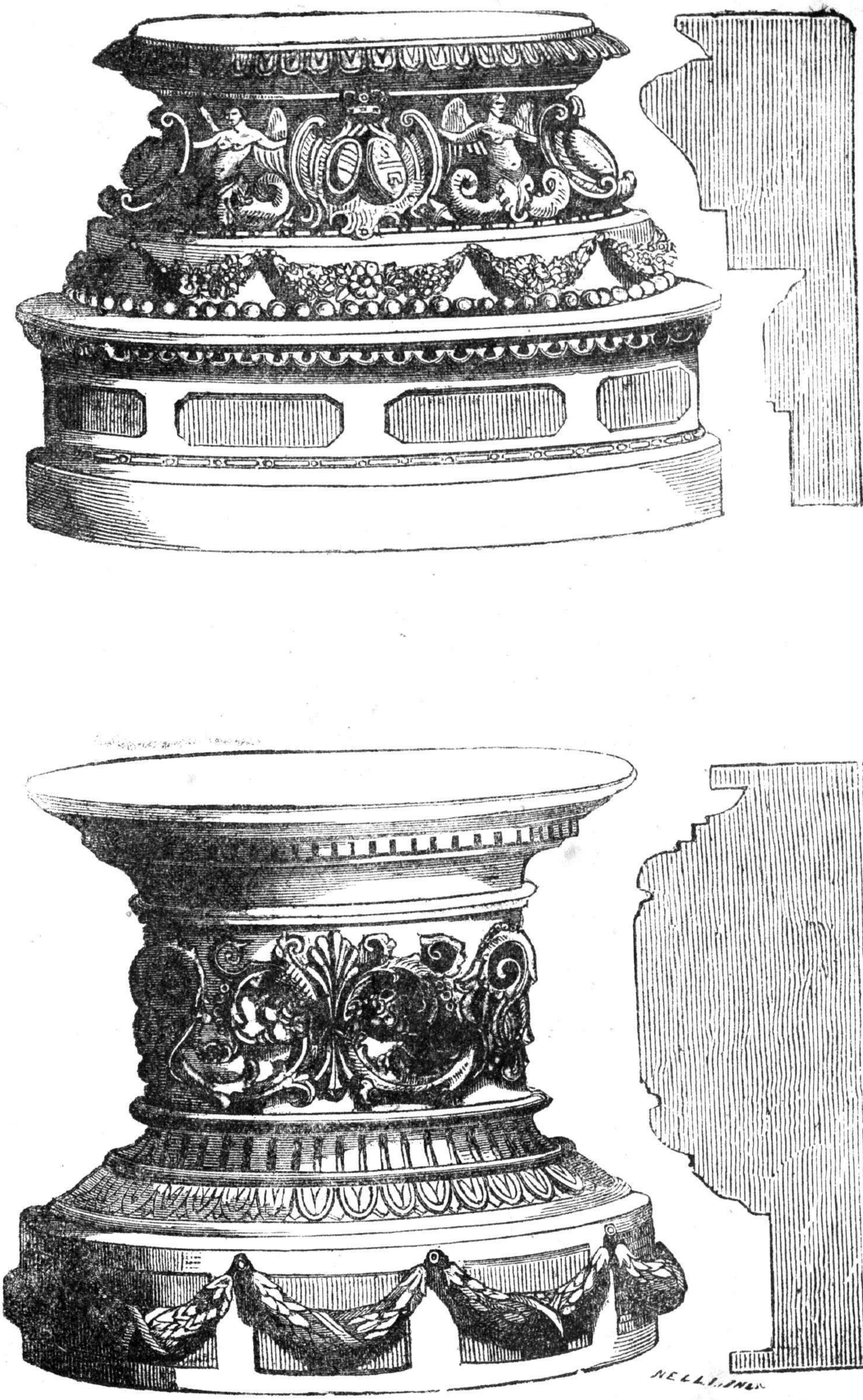
TAVOLA V.

Vaso decorato per *relevés* o grossi pezzi freddi.



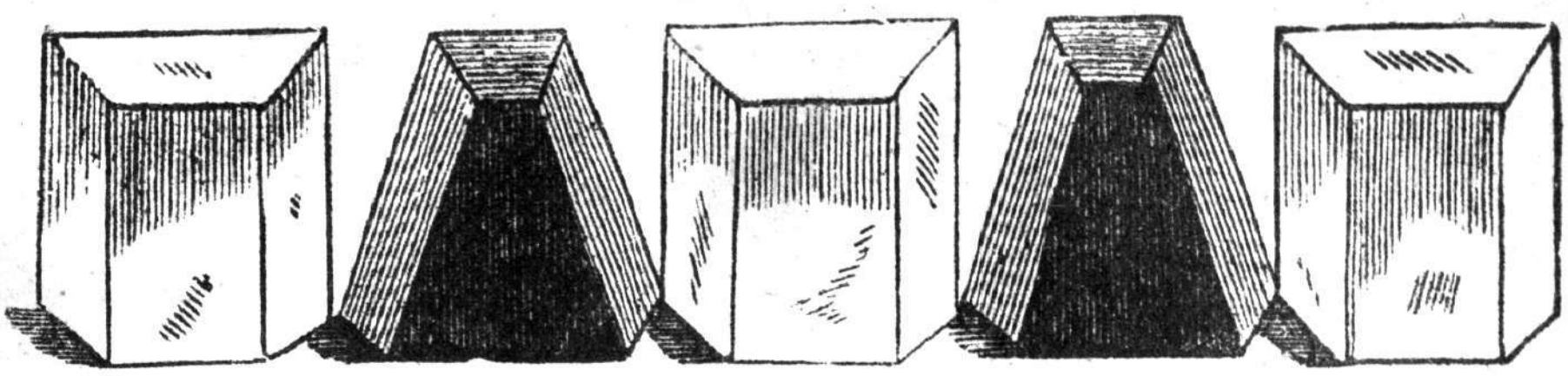
Zoccolo per pesce freddo.

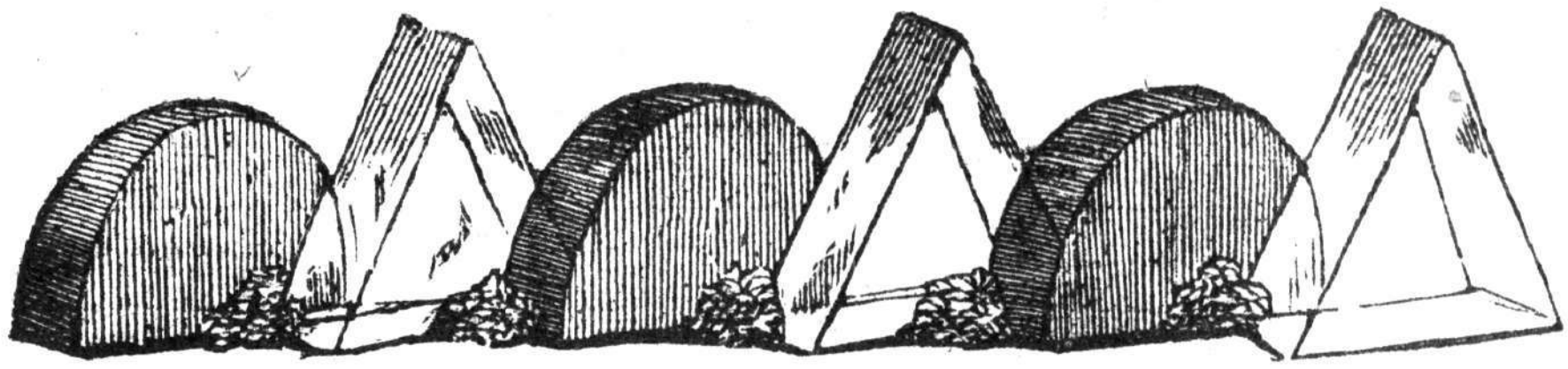
TAVOLA VI.

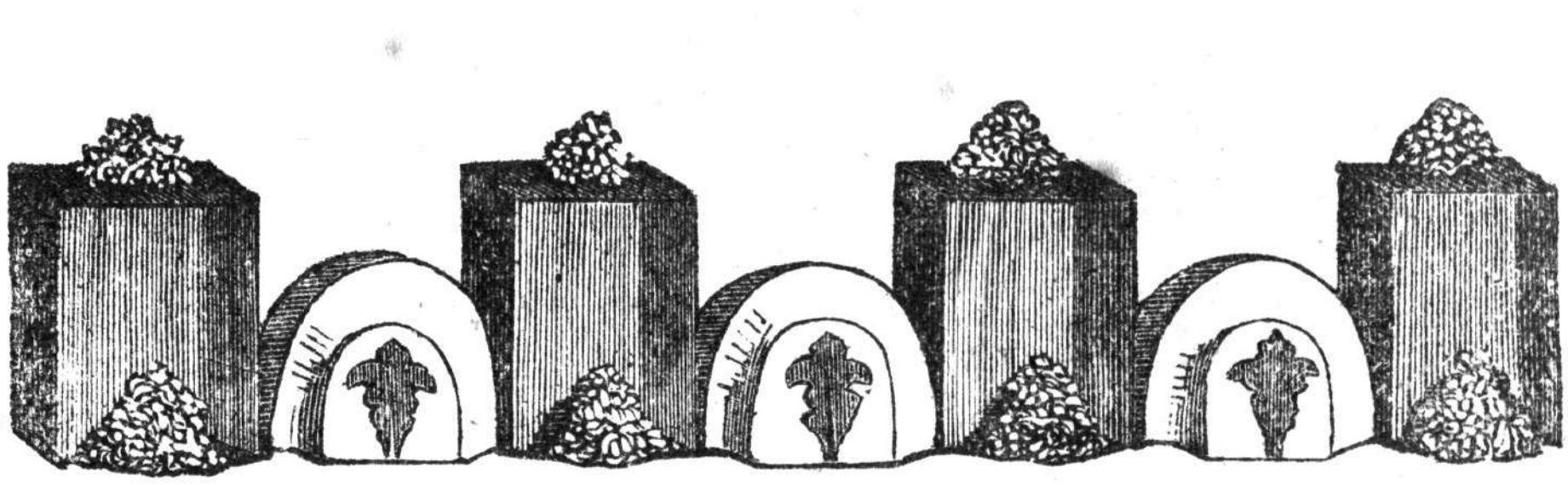


Zoccoli o piedestalli per galantina di dindio, testa di cinghiale, ecc.

TAVOLA VII.

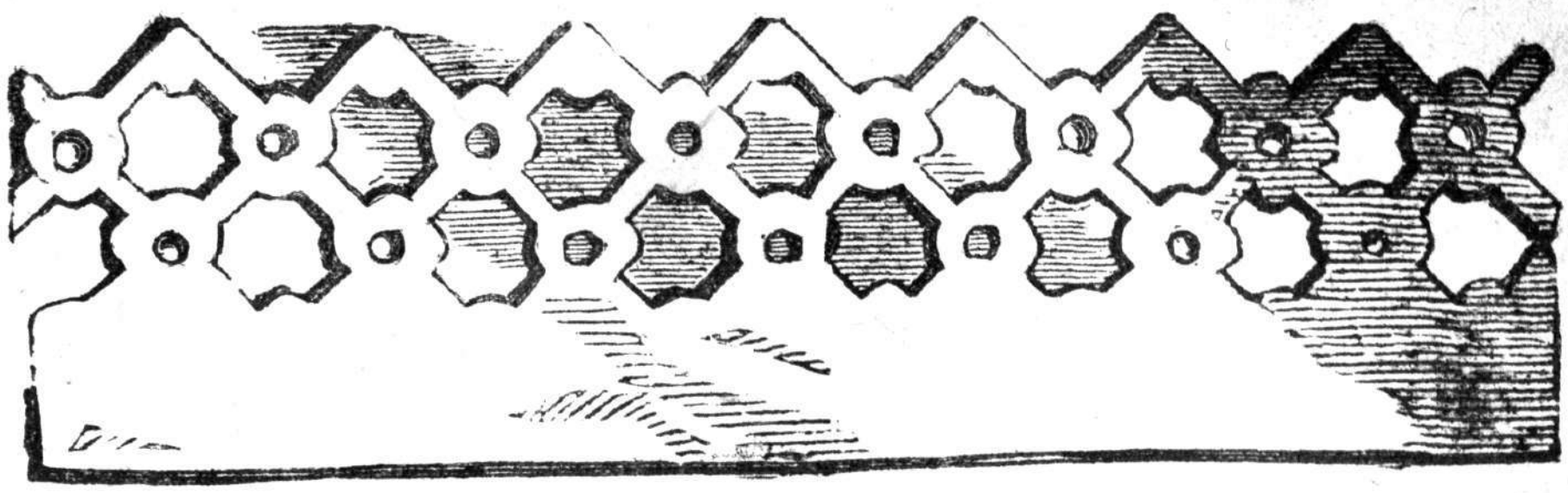


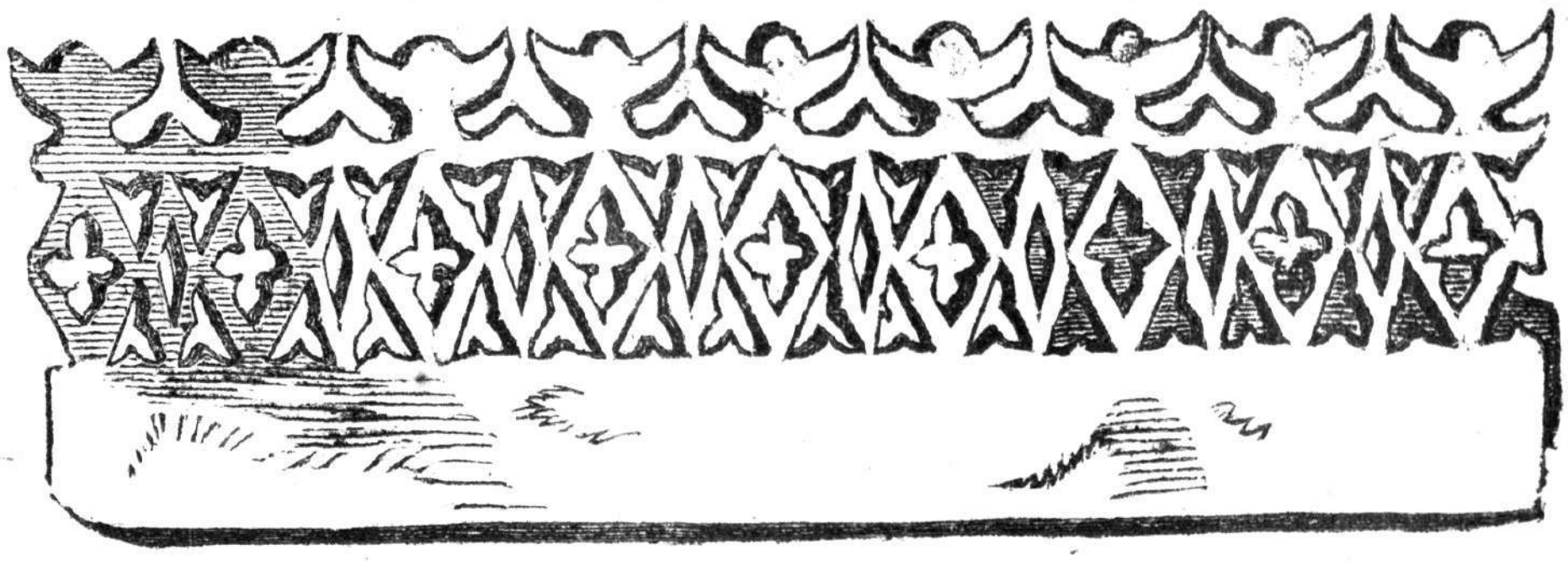


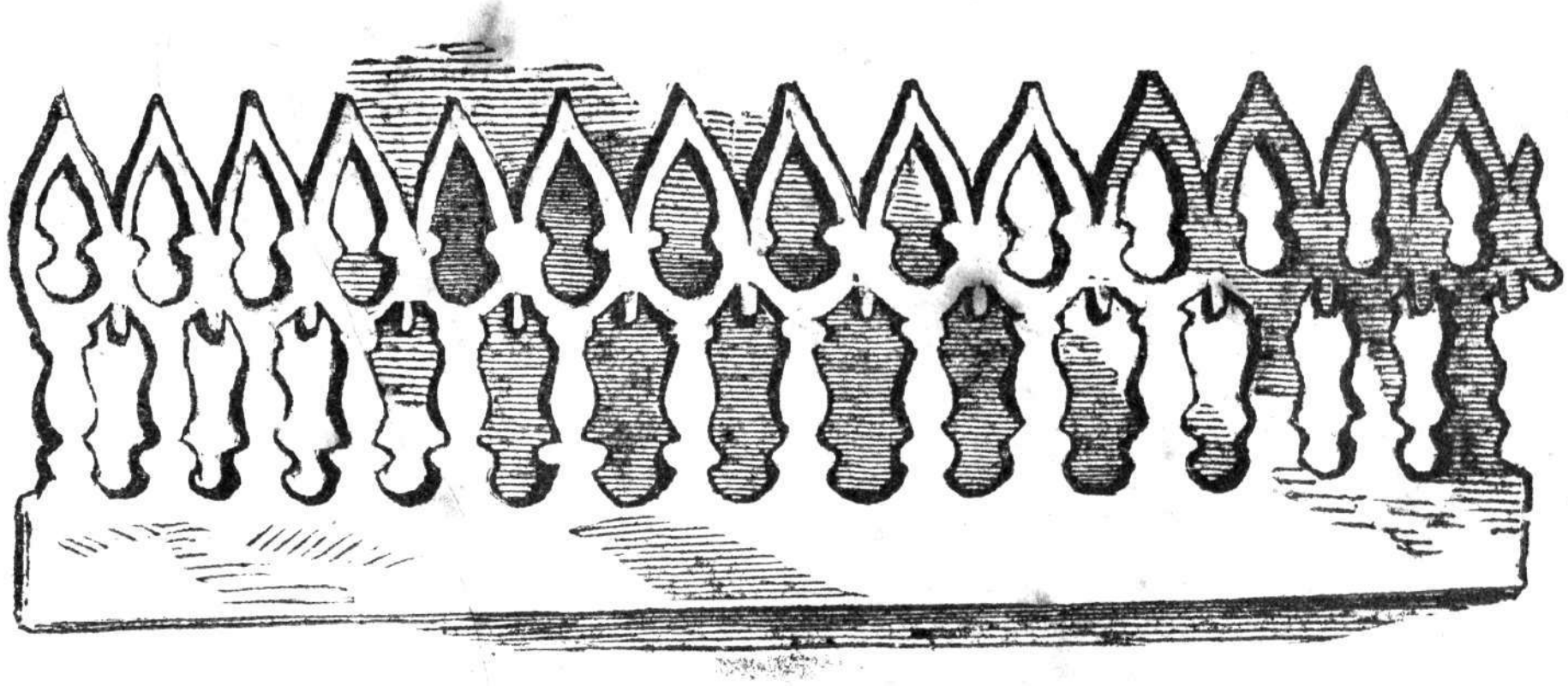


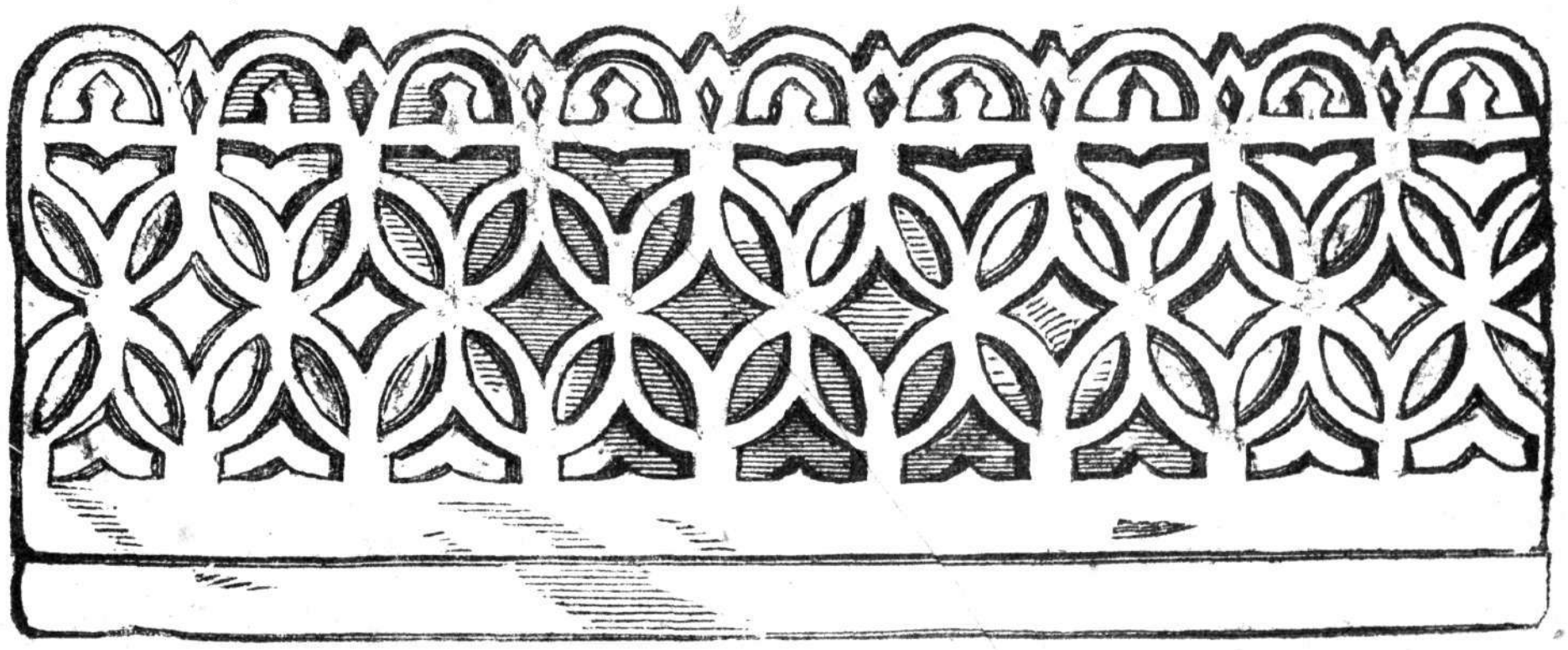
Decorazioni di gelatina
(Croutons-Aspic).

TAVOLA VIII.









Fregi *(bordures)* di pasta da tagliatelle.